

Sanclodio

D.O. Ribeiro



Marca: Sanclodio

Bodega: Bodega Sanclodio

Tipo de vino: Blanco

Denominación de Origen: Ribeiro

Variedades: Treixadura (70%),
Godello, Albariño, Torrontés,
Loureiro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5 %

Temperatura de servicio: 10 – 12°C



Sanclodio (D.O. Ribeiro)

Cubilledo – Gomariz – Leiro (Ourense)

Web: www.vinosanclodio.com E-mail: comercial@vinosanclodio.com

Teléfono: (+34) 986 609 060

Sanclodio

D.O. Ribeiro

Proceso de elaboración

Blanco procedente del mosto flor del prensado suave de las uvas autóctonas del Ribeiro: Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés y Loureiro, cultivadas en nuestras fincas del valle de Gomariz: A Planada, Cerrada da Porta y Aguieira, siendo la principal variedad la Treixadura (70% aproximadamente). La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 20 kg de uva, normalmente durante el mes de septiembre. Tras el prensado y el desfangado estático, se procede a la fermentación, que se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura no demasiado baja (20°C), a pesar de lo cual el proceso precisa unos 15 días para completarse. Seguidamente el vino permanece en reposo y en contacto con las lías finas durante unos 2 meses, a fin de obtener el máximo de aromas, estructura y complejidad. Finalmente, el vino se embotella seis o siete meses después de la vendimia.



Cata



Amarillo pálido con reflejos verdosos de intensidad media. Afrutado, complejo y amplio aroma, manifiesta madurez. Se caracteriza por la variedad principal, Treixadura, complementada por las otras variedades que lo componen. En boca es amplio, suave, lleno, glicérico y frutoso. Retrogusto largo. Equilibrado y armónico.

Sanclodio (D.O. Ribeiro)

Cubilledo – Gomariz – Leiro (Ourense)

Web: www.vinosanclodio.com E-mail: comercial@vinosanclodio.com

Teléfono: (+34) 986 609 060