

# Ribeiro Antonio Montero "Autor"

## PERSONALIDAD

Representa el torrente creativo de un Artista. Temperamental, apasionado y amante del buen gusto. Es un vino creado para el simple deleite de los sentidos.

## FICHA TÉCNICA

**Tipo de vino:** Ribeiro blanco joven.

**Variedades:** Treixadura, Torrontes, Loureira y Albariño.

**Elaboración:** Selección de uva en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

## GALARDONES

Acio de Oro al mejor vino blanco gallego de la categoría "colleiteiro" (XIX Cata Oficial de Galicia 2007 y XXIV Cata Oficial de Galicia, 2012)

Medalla de Plata CINVE 2009

Medalla de Plata CINVE 2010

Cuadro de Honor de los mejores vinos blancos de España, Puntuación 8/10 ( Guía Gourmets 2013)

Medalla de Bronce IV Cata Extraordinaria VINIS TERRAE 2015

## NOTAS DE CATA:



**FASE VISUAL:** color brillante paja verdoso con reflejos dorados. Aspecto limpio e intenso. Destaca la caída de la lágrima en copa, señal de vino denso y con carácter.



**FASE OLFATIVA:** intensidad media alta. Destaca el carácter frutal con un fondo floral. Aroma complejo, con muchos matices, muy varietal. Fruta blanca, lácteos, cítricos y mentoles.



**FASE GUSTATIVA:** En boca es un vino estructurado, amplio, llena la boca. Equilibrado con cierta untuosidad y frescura. Gran persistencia final. Buen equilibrio alcohol-acidez lo que le aporta redondez y cierta calidez. Sensaciones de manzana, piña, hierbabuena, ralladura de limón, minerales y sávido final que incita a beber.

