

Ribeiro Tinto "O Alborexar"

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Ribeiro Tinto Crianza.

Variedades: Brancellao, Caiño, Sousón y Ferrón.

Elaboración: Las uvas son despalladas pero no en su totalidad, añadiendo los raspones más maduros. Posteriormente se estrujan muy suavemente y se encuban.

Se realiza una maceración previa al arranque de la fermentación que va acompañada de remontados y bazuqueos.

La fermentación se desarrolla en depósito troncocónico de acero de 3000 litros durante un mínimo de 10 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un suave prensado en una prensa manual vertical y se pasa a barricas de 225 litros de capacidad de roble francés, todas ellas de segundo uso, donde realiza la fermentación maloláctica. Se mantiene con sus lías realizando battonages periódicos para mantenerlas en suspensión. El tiempo de permanencia en madera se determina por cata, y una vez finalizado se pasa de nuevo al depósito de acero para su decantación y maduración hasta determinar el momento del embotellado.

NOTAS DE CATA:



FASE VISUAL: Color rojo picota con reflejos granates.



FASE OLFATIVA: Intensidad media-alta, con frutos rojos y negros ensamblados con los tostados y balsámicos de la madera, recuerdos a hierba cortada y regaliz.



FASE GUSTATIVA: En boca es un vino con cuerpo, sabroso, con cierta untuosidad, denso y cremoso. Complejo, con largo recuerdo final. Madera bien integrada con la sensación frutal. Vino de largo recorrido. Sensaciones de fruta blanca asada, canela en rama y breve final especiado.

