

D.O. Ribeiro Antonio Montero De Finca



FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro blanco Barrica.

Varietades: 100% Treixadura.

Elaboración: Selección de uva en parcela, con racimos especialmente maduros. Fermentación parcial en barricas de roble francés, de 300 litros durante un periodo de cuatro meses con sus propias lías. Ligera crianza en botella.

Kind of wine: Barrique White D.O. Ribeiro.

Varieties: 100% Treixadura.

Elaboration: Old native vines, low charge and selected bunches of grapes, in order to obtain a complex wine that reflects the character of the variety. 4 months in french oak barriques.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color amarillo dorado, con reflejos amarillos. Lágrima densa y marcada. Aspecto limpio y brillante.

APPEARANCE: Golden yellow color, with yellow highlights. Dense and marked tear.



FASE OLFATIVA: Intensidad media alta. Nariz muy compleja con marcadas notas de fruta muy madura, incluso compotada. Su expresión aromática aumenta con el paso de los minutos siendo un vino lleno de matices frutales: manzana, melocotón...

AROMA: Medium high intensity. Very complex nose with marked notes of very ripe fruit, even compote. Its aromatic expression increases with the passing of the minutes being a wine full of fruit nuances: apple, peach.



FASE GUSTATIVA: entrada suave, aunque enseguida se aprecia la sensación de grasa y untuosidad. Tiene un punto goloso que le aporta peso en boca. El final de boca es redondo, con cuerpo y estructura. Muy buena persistencia final, donde se aprecia la carga frutal percibida en nariz.

TASTE: Smooth entry, but with a good sensation of grease and smoothness. The end of the mouth is round, with great body and structure. Very good final persistence, where the fruit sensation appears again.