

D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar 4.0

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

Tipo de vino: D.O. Ribeiro Tinto.

Variedades: Mencía.

Tipo de suelos: Las texturas predominantes son franco-arenosas, y arcillosas

Elaboración: Las uvas son despalilladas, se estrujan muy suavemente y se encuban para realizar una maceración previa al arranque de la fermentación que va acompañada de remontados y bazuqueos. La fermentación se desarrolla en depósito troncocónico de acero durante un mínimo de 10 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza un suave prensado en una prensa vertical manual y vuelve a depósito, donde realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente se deja decantar de forma natural para su maduración hasta determinar el momento del embotellado.

Kind of wine: Red D.O. Ribeiro.

Varieties: Mencia

Elaboration: The stems are removed from the grape bunches, and the grapes are softly crushed to do a maceration before the fermentation. Fermentation takes place in truncated conical steel 3.000 liters tank for a minimum of 10 days.

Once alcoholic fermentation is finished, a softly pressing is done with a manual vertical press, and then it is returned to the tank to do the malolactic fermentation. Finally, it is naturally decanted until it is determined bottling time.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color rojo cereza capa media.

APPEARANCE: Cherry red color.



FASE OLFATIVA: Intensidad media con frutos rojos y ligeras notas minerales.

AROMA: Medium intensity with red fruit and mineral notes.



FASE GUSTATIVA: En boca es de cuerpo medio, fresco, amplio, con buena expresión frutal, taninos suaves y un final agradable.

TASTING PHASE: The palate is medium bodied, fresh, long, with good fruit expression, soft tannins and a pleasant finish.

