

D.O. Ribeiro Tinto O Alborexar

FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

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

Varietades: Brancellao, Caíño, Sousón y Ferrón.

Elaboración: Las uvas son despalilladas 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.

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

Varieties: Brancellao, Cainho, Sousón and Ferrón.

Elaboration: Fermentation takes place in truncated conical steel 3.000 liters tank for a minimum of 10 days. Once the alcoholic fermentation is finished, soft pressing is performed in a vertical manual press and It is passed to french oak 225 liter barrels, where the malolatic fermentation takes place. It stays on its own lees, making regular battonages to keep them in suspension. Time in wood is determined by tasting, and once completed, it is passed back to the steel tank for decantation and maturation until it is determined the time of bottling.

NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



FASE VISUAL: Color rojo picota con reflejos granates.

APPEARANCE: Cherry red color with garnet reflections.



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.

AROMA: medium-high intensity, with black and red fruits well integrated into the toasty notes from the wood. Hints of licorice and cut grass.



FASE GUSTATIVA: Entrada fresca y suave. Equilibrado y amplio en matices con notas terrosas y sensaciones frutales combinadas con los especiados de la madera, que termina en un postgusto redondo.

TASTE: fresh and smooth entry. Balanced and comprehensive in nuances with earthy notes and fruity sensations combined with spicy wood, ending in a round aftertaste.

