

BODEGAS GALLEGAS – APPELLATION D'ORIGINE "RIBEIRO"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "GRAN CAMPIÑO"



Appellation d'Origine: Ribeiro

Age des vignes: De 7 - 20 ans.

La densité de plantation:
2.000-3.000 vignes / hectare

Nombre de bourgeons par hectare:
90-110 mille bourgeons / hectare.

Production: 10.000 – 12.000 Kilo / hectare

Le type de sol: Sol avec peu d'argile et origine granitique.

Variété: 55% Treixadura - 45% Torrontes

Le climat: Continental.

Pluviométrie: 900 - 1.100 litres / m2 par an.

Système de plantation: 100% en espalier.

Moment de la récolte: Dès la deuxième semaine de Septembre.

Récolte et traitement de raisin: Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans des boîtes de 18 kilos en moins de 2 heures, de la collecte à traitement. L'ensemble du processus se fait dans une atmosphère inerte pour éviter l'oxydation chimique et enzymatique, afin d'obtenir le maximum de saveur et de fraîcheur.

Elaboration: Macération, pressurage, décantation et fermentation a lieu dans dépôts de acier inoxydable 60 000 litres à une température comprise entre 14 et 16 ° pendant 15 jours. La microfiltration est effectuée immédiatement avant la mise en bouteille pour assurer la stabilité microbiologique de ce vin.

Niveau d'alcool / Extrait sec: 12% vol / 24,0 grammes / litre

Acidité volatile / Acidité totale: 0,25 grammes / litre - 5,3 grammes / litre

Sucre réducteur / Soufre total: 3,5 grammes / litre - 113 milligrammes / litre

Masse volumétrique 20° C : 0,9911 grammes / c.c.

Notes de dégustation: La principale caractéristique de l'élaboration de cet excellent vin blanc, est la sélection des matières premières et de leur origine, à la recherche d'expression variétale. Vin blanc "Ribeiro" lumineux, avec des reflets jaunes et verts qui reflète sa vivacité. Odeur: Élégant et intense. Arômes d'fruit (abricot, poire et pomme), avec des notes exotiques de citron verts et notes de fleurs de pétales blancs. En bouche, il est frais, équilibré et persistant. Saveurs notables de fruits (poire, agrumes), et floral. En bouche, il est frais, équilibré et persistant.



Prix reçus: 88 Points "International Wine Cellar" 2.007.

Logistique: 6 Unités par carton / 120 Cartons par palet / 720 Unités par palet

www.seaportsl.com