

BODEGAS GALLEGAS – APPELLATION D'ORIGINE "RIBEIRO"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "SAMONIS"



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: 60% Torrontés - 40% Palomino

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: 11,6% v/v
Extrait sec: 22,8 grammes / litre
Acidité volatile: 0,27 grammes / litre
Acidité totale: 5,9 grammes / litre
Sucre réducteur: 3,6 grammes / litre
Soufre total: 139 milligrammes / litre
Masse volumétrique 20°C: 0,9918 grammes / c.c.

Notes de dégustation: Vin avec les tons jaune-citron et les nuances verts qui dénotent fraîcheur. Nez élégant et intense, principalement des arômes fruités de pétales blancs. Puissance aromatique rappelle de mangue, citron vert et l'herbe fraîche. Dans la bouche, excellent palais, rythme agréable et équilibrée avec une grande persistance.

Logistique:

6 Unités par carton
120 Cartons par palet
720 Unités par palet