

## BODEGAS GALLEGAS - APPELLATION D'ORIGINE "RIBEIRA SACRA"

### FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "RECTORAL DE AMANDI"



**Appellation d'Origine:** Ribeira Sacra

**Age des vignes / La densité de plantation:** De 5 à 60 ans / 3.000-4.132 vignes / hectare.

**Nombre de bourgeons par hectare:** 48-66 mille bourgeons / hectare.

**Production:** 6.850 – 9.500 Kg. / hectare.

**Le type de sol:** 50% sols alluviales avec ardoise dans le sous-sol. Est composé de roches et avec sols granitiques. La caractéristique commune est la forte acidité.

**Variété / Pluviométrie annuelle:** 100% Mencia / 700-900 litres / m2 par an.

**Système plantation:** 100% en espalier.

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

**Récolte et traitement de raisin:** Les raisins sont vendangés à la main. Les terrasses sont très petites et généralement est impossible pour utiliser des machines. L'accès aux zones de récolte se fait à travers les chemins et même par la rivière. 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 dans dépôts d'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: 12,5% vol

Extrait sec: 31,2 grammes / litre

Acidité volatile: 0,49 g/l

Acidité totale: 5,5 grammes / litre

Sucre réducteur: 2,2 grammes / litre

Soufre total: 106 milligrammes / litre

Masse volumétrique 20° C : 0,9939 gramme / c.c.

**Notes de dégustation:** 100% variété Mencia. Les vignobles et une production impeccable, sont son trésor le plus précieux. Ce vin est produit dans la première cave de vins de la Appellation d'Origine "Ribeira Sacra". Est situé dans Sober considérée comme la capitale de la sous-zone Amandi. Couleur cerise avec des bords violets et un superbe arôme de fruits mûrs, équilibré avec des tanins soyeux et une finale persistante et durable qui invite en outre l'exploration.



BERLINER WEIN TROPHY

**Prix reçus:** Médaille de Bronze "Concours Mondial de Bruxelles" Belgique 2.007 / Médaille d'argent "Challenge International du Vin de Bordeaux" France 2.007

Médaille de Bronze "National Women's Wine Competition" Californie 2.008

Médaille de Bronze "International Wine & Spirit Competition" UK 2.010 / 87 Points Parker 2.010

Médaille d'argent "International Wine & Spirit Competition" UK 2.011

Médaille de Bronze "Dallas Wine Competition" EEUU 2.013 / Médaille d'argent "Challenge International du Vin de Bordeaux" France 2.013 / Médaille de Bronze "International Wine & Spirit Competition" UK 2.013 / Médaille d'or "XXI Concours International Mountain Wine Competition" Aosta Valley 2.013 / 88 Points "Guía Peñín" 2.013

Médaille de Bronze "International Wine & Spirit Competition" UK 2.014 / Médaille de Bronze "Concours Mondial de Bruxelles" Belgium 2.014 / Médaille d'argent Bacchus España 2.014 / 90 Points "Guía Peñín" 2.015.

Médaille d'Or Berliner Wein Trophy 2.015

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