

BODEGAS GALLEGAS - DENOMINACION DE ORIGEN "RIBEIRA SACRA"

FICHA TECNICA "RECTORAL DE AMANDI"



Denominación de Origen: Ribeira Sacra

Edad de las cepas: De 5 a 60 años.

Densidad de plantación: 3.000-4.132 cepas / Ha.

Nº de yemas por Ha. / Producción: 48-66 mil yemas / Ha. // 6.850 – 9.500 Kg /Ha.

Tipo de suelos: 50% suelos aluviales con pizarra en el subsuelo. Descansan sobre piedras y suelo granítico. La característica común es la alta acidez debido a los arrastres fluviales.

Variedad de uva / Pluviometría: 100% Mencía / 700-900 litros/m2 al año.

Fecha de vendimia / Tipo de cultivo: A partir de la segunda semana de Septiembre / 100% espaldera

Sub-zona: Amandi, Chantada, Quiroga, Riberas del Miño y Riberas del Sil

Recolección y procesado de la uva: La uva es vendimiada a mano. Las terrazas son muy pequeñas y generalmente imposibles para utilizar maquinaria. El acceso a las zonas de vendimia se realiza a través de caminos e incluso por el río. Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración: Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60.000 litros de acero inoxidable a temperatura entre 14 y 16º durante 15 días. La micro filtración se realiza inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

Grado alcohólico total: 12,5% v/v

Extracto seco: 31,2 gramos / litro

Acidez volátil: 0,49 gramos / litro

Acidez total: 5,5 gramos / litro

Azúcares reductores: 2,2 gramos / litro

Sulfuroso total: 106 miligramos / litro

Masa volumétrica a 20°C: 0,9939 g/c.c.

Notas de cata: Vino elaborado con uva Mencía. Sus viñedos y la producción impecable son su más preciado tesoro. Este vino es producido por la primera bodega de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, situada en Sober, considerada la capital de la sub zona de Amandi. Color cereza picota con ribete violáceo y un magnífico aroma a fruta madura, equilibrado, con taninos sedosos y un final persistente y duradero que invita a una mayor exploración.



BERLINER WEIN TROPHY

Premios: Medalla de Bronce "Concours Mondial de Bruxelles" Belgium 2.007 / Medalla de Plata "Challenge International du Vin de Bordeaux" France 2.007

Medalla de Bronce "National Women's Wine Competition" California 2.008

Medalla de Bronce "International Wine & Spirit Competition" UK 2.010 / 87 Puntos Parker 2.010

Medalla de Plata "International Wine & Spirit Competition" UK 2.011

Medalla de Bronce "Dallas Wine Competition" EEUU 2.013 / Medalla de Plata "Challenge International du Vin de Bordeaux" France 2.013 / Medalla de Bronce "International Wine & Spirit Competition" UK 2.013 / Medalla de Oro XXI Concurso "International Mountain Wine Competition" Aosta Valley 2.013 / 88 Puntos Guía Peñin 2.013

Medalla de Bronce "International Wine & Spirit Competition" UK 2.014 / Medalla de Bronce "Concours Mondial de Bruxelles" Belgium 2.014 / Medalla de Plata Bacchus España 2.014 / 90 Puntos Guía Peñin 2.015

Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2.015

Logística: 6 Unidades por caja / 120 Cajas por pallet / 720 Unidades por pallet