



Modus Vivendi

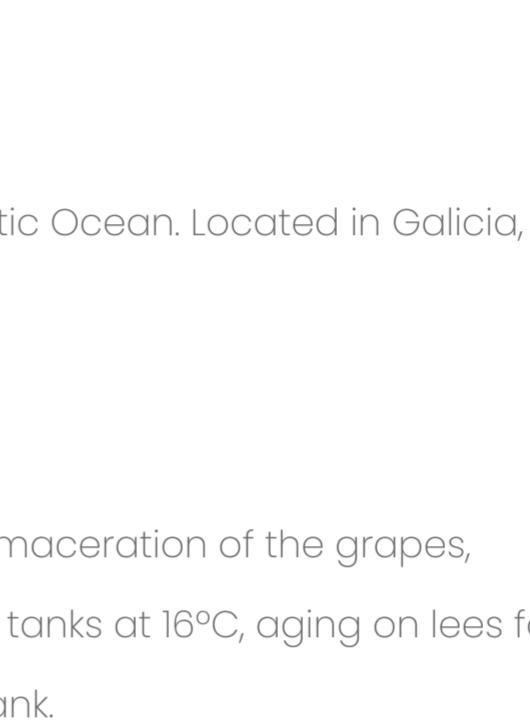
Ribeiro

Modus Vivendi

Ribeiro



D.O. Ribeiro



Variedades

Treixadura, Albariño, Loureira.

Grado

12 %

Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la DO Ribeiro, subzona del Val do Avia.

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kilos, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 16°C, crianza de 4 meses sobre lias y posterior maduración en depósito.

Viñedo

PAZO DE TOUBES · Orientación de las viñas O · Altitud: 200-400 m · Plantación en espaldera, en guyot · Edad Media de las Viñas (aprox.) 20 años.

Suelo

Textura arenosa, de origen granítico, muy permeable, bien aireada y con adecuada acidez natural.

Varieties

Treixadura, Albariño, Loureira.

Alcohol degree

12 %

Location

Northwest of Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the DO Ribeiro, Val do Avia Subzone.

Wine making

Manual harvest in 18 kg boxes, brief cold maceration of the grapes, traditional fermentation in stainless steel tanks at 16°C, aging on lees for 4 months and subsequent refinement in tank.

Vineyard

PAZO DE TOUBES · West Vine Orientation · Altitude 200 - 400 m · Trellis, terraced formation in guyot · Average Age of the Vineyards (approx) 20 years.

Soil

Sandy texture, granite origin, very permeable, well aerated and with adequate natural acidity.



CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, limpio y brillante.

TASTING

VISUAL PHASE

Straw yellow with subtle golden reflections, clean and bright.

FASE OLFACTIVA

Aroma muy expresivo, con frutos de hueso y notas cítricas sobre un delicado fondo balsámico.

OLFACtORY PHASE

Very expressive aroma, with stone fruits, citrus and floral notes on a delicate balsamic background.

FASE GUSTATIVA

En boca es un vino estructurado, sabroso y envolvente con un postgusto fresco y muy largo.

TASTER PHASE

On the palate it is a structured, tasty and enveloping wine, with a fresh after-taste of citrus memories and delicate white flowers.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

CON ACENTO ATLÁNTICO

Modus Viendi reúne las tres variedades con el carácter más fresco y alegre de Galicia.

Este vino armoniza con todo tipo de pescados, mariscos, arroces y carnes blancas.

Temperatura de servicio ~ 8°C.

WINE MAKER COMMENTS

WITH AN ATLANTIC ACCENT

Modus Viendi assembles the three varieties with the freshest and most cheerful character of Galicia.

This wine harmonizes with all kinds of fish, shellfish, rice dishes and white meats.

Service temperature ~ 8°C.

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6x75 cl
Tipo de palet: Europalet
Número de filas: 5
Cajas por filas: 21
Cajas por palet: 105 cajas

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl
Pallet type: Europallet
Number of rows: 5
Boxes per row: 21
Boxes per pallet: 105 boxes

