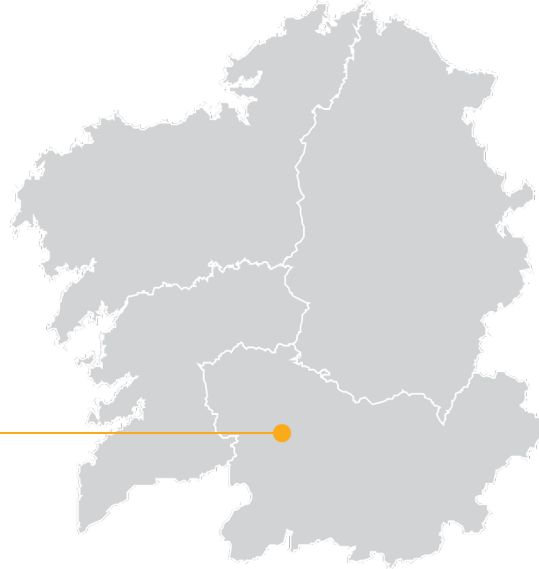




D.O. Ribeiro



Variedades
Godello

Grado alcohólico
12,5%

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

Elaboración del vino
Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lías entre 4 y 6 meses y posterior maduración en depósito.

Viñedo
SAN CIBRAO · Orientación de las viñas SO · Altitud 200 - 325 m · Plantación en espaldera, en guyot, bancales y laderas de suave pendiente · Edad Media de las Viñas (aprox.) 20 años.

Suelo
Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de esquistos. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

Varieties
Godello

Alcohol degree
12,5%

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, traditional fermentation in stainless steel tanks at 18°C, aging on lees between 4 and 6 months followed by maturation in tank.

Vineyard
SAN CIBRAO · South West · Altitude 200 - 325 m · Trellis, in guyot, terraced plots and gently sloping hillsides · Average Age of the Vineyards (approx.) 20 years.

Soil
Sandy texture of granite origin with the presence of schists. Poor soils, with little retention capacity, good aeration and natural acidity.



CATA

FASE VISUAL
Color amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA
Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, manzana, pera, matices florales y botánicos y un fondo mineral.

FASE GUSTATIVA
Equilibrado en boca, amplio y untuoso, con un final glicérico y persistente donde se reproducen las sensaciones de fruta blanca, acompañadas de un retrogusto herbáceo.

TASTING

VISUAL PHASE
Greenish yellow color with golden reflections, clean and bright.

OLFACTORY PHASE
Intense, very expressive aroma, with notes of white fruit, apple, pear, floral and botanical nuances and a mineral background.

TASTER PHASE
Balanced on the palate, broad and unctuous, with a glyceric and persistent finish where the sensations of white fruit are reproduced, accompanied by an herbal aftertaste.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

LA REINA DEL RIBEIRO
Un godello con suelos graníticos y clima atlántico, muy expresivo, con personalidad propia.

Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, incluso muestra buen maridaje con carnes blancas.

Temperatura de servicio - 8-10°C.

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl
Tipo de pallet: Europallet
Cajas por filas: 19 cajas
Cajas por pallet: 95 cajas

WINE MAKER COMMENTS

THE QUEEN OF RIBEIRO
A godello with granite soils and an Atlantic climate, very expressive, with its own personality.

This wine harmonizes with every type of fish and shellfish and it even shows good pairing with white meats.

*Service temperature - 8-10°C

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6 x 75 cl
Pallet type: Europallet
Boxes per row: 19 boxes
Boxes per pallet: 95 boxes