

Tinto, "Verbas 1917" - RIBEIRO 100 % D.O. RIBEIRO

Variedad: Recuperación de variedades autóctonas de la D.O. Ribeiro:

"Caiño tinto, souson, espadeiro, brencellao, ferrón, mencia".

Denominación de Origen: O Ribeiro, Boca Ribeira do río Avia.

Sistema de conducción: en espaldera.

Sistema de poda: Gullot y rollat, dependiendo del tipo de variedad.

Tipo de clima: Continental.

Tipo de suelo: arenoso y arcilloso.

Número de plantas por hectárea: sobre 3.300 plantas hectárea.

Marco de plantación: 2 metros * 1,5 metros.

Número de yemas por hectárea: 60.000 aproximadamente.

Edad de las cepas: más de 10 años

Litros de agua metro cuadrado: entre 600 y 800 litros metro cuadrado, año.

Sistema de recolección: manual en cajas de 18 kg.

Fecha vendimia: primeros de octubre.



SISTEMA DE ELABORACIÓN:

1. Estrujado, y fermentación en cuba con sus propias levaduras sin despalillar.
2. Descubado y prensado.
3. Clarificación, estabilización natural.
4. Filtrado y embotellado.
5. **Grado alcohólico:** 12º
6. **Acidez:** 6 gr./l. en tartárico.
7. **PH:** 3,45
8. **Azúcar reductor** menor a 4º gr./l.
9. **Contiene sulfitos.**

CATA:

1. **Color:** rojo rubí.
2. **Aroma:** destaca el aroma a regaliz y frutos rojos. Destacando el potencial aromático del clima y las tierras de ribeiro, con identidad propia a los vinos de la denominación, donde expresan el tipo de suelo arcilloso-arenoso y se nota en nariz los aromas

de los vinos propios donde hay una diferencia notoria de amplitud térmica, con unas temperaturas máximas de 40º durante el día y unas temperaturas mínimas de 15º durante la noche.

3. En boca: vino equilibrado, con estructura y cuerpo, donde aparecen sabores a frutos rojos con toques minerales propios del terreno, dando personalidad e identidad propia que recuerda a los vinos de esta Denominación de Origen de O Ribeiro.

RECOMENDADO servir a temperatura de bodega (14º-16º).

MARIDAJE: carnes, embutidos, quesos, pescados azules.