



Producción anual: 2.500 botellas
Alcohol: 13,6 %vol
Acidez Total (g/l): 5,8
Azúcar Residual (g/l): 2,1
PH: 3,29

VINO

Finca Os Loureiros 2014.

BODEGA

Bodegas Casal de Armán, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

REGIÓN

Valle del Avia

NOTA DE CATA

De esta viña ubicada a los pies del Monasterio de San Clodio, en una zona más umbría, y con un suelo de Sábrego (compuesto arenoso de origen granítico) vendimiamos año tras año una Treixadura con muy buen potencial alcohólico, que ha madurado lentamente, lo que permite el desarrollo más pausado de los aromas y da como resultado un vino con una definición y finura inusual. Los aromas a pera y cítricos maduros se entrelazan con los matices de vainilla y especias de la crianza.

DETALLES

Enólogos: Javier González Vázquez y Felicísimo Pereira.

Origen: Viñedos propios "Finca Os Loureiros".

Suelos: Arenas graníticas.

Variedades: 100% Treixadura.

Temperatura: Temperatura: 9 - 10°C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo y/o decantar.

Elaboración: Control riguroso en viñedo para seleccionar la Treixadura con mayor potencial de maduración; vendimia manual en cajas de plástico de 15 kg. Transporte inmediato en furgoneta isotérmica, se somete a la uva a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 7°C durante 12 horas.

Selección en mesa vibratoria. Prensado neumático de uva entera. Separación de mostos. Fermentación a temperatura controlada en barricas de grano fino de roble francés de 500 litros. 6 meses de crianza sobre lías en barrica con battonage periódico. Más de 10 meses de crianza en botella.

Contacto:

Ventas: Marcos Docasal | comercial@casaldearmán.net

Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 584