

cume
do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

*“Una década es lo que nos ha
llevado poder ofrecerles nuestros
primeros vinos.*

*En este tiempo, y empezando
desde cero, nosotros mismos
hemos preparado, plantado y
hemos visto crecer nuestras viñas.*

*Y todo, pensando siempre en las
personas, en el medioambiente, y
en la búsqueda de unos vinos
auténticos, sinceros,
y respetuosos.”*

cume do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

COLLEITA Nº3. TINTO.

VARIETADES

Brancellao 44 %, sousón 31 % y caíño longo 25 %

VIÑEDO

- Plantado en los años 2008 y 2009.
- Localizado en el antiguo lugar de Eira de Mouros, en las laderas y la cumbre del monte de San Cibrán, en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro.
- Altitud que oscila entre los 260 y los 360 m.
- Pluviometría total durante la campaña vitícola de 627,6 l/m²
- Riqueza de suelos, de naturaleza granítica y pizarrosa, y textura franco -arcillosa.

VITICULTURA

- Ecológica, certificada por el CRAEGA y con abundantes prácticas biodinámicas empleando múltiples preparados, extractos y maceraciones elaboradas por nosotros mismos.
- Conducción en espaldera, podada a guyot simple y guyot doble.
- Producción media por cepa de 410 gr.
- Vendimia con algo de lluvia, realizada manualmente del 24 al 30 de septiembre de 2015, en cajas de 15 kg y traslado inmediato a la bodega en camión frigorífico

VINICULTURA

- Vinificación separada con el 30 % del raspón, en depósitos de acero.
- Fermentación alcohólica y maloláctica naturales y espontáneas.
- Prensado manual en prensa vertical tradicional
- Clarificación por decantación natural.
- Crianza de 10 meses en depósito y permanencia de otros 9 en botella.
- Embotellado el 5 de agosto de 2016

ANÁLISIS QUÍMICO

- Grado alcohólico 13,8 vol.
- Acidez total 5,6
- Acidez volátil 0,53.
- PH 3,40.
- Sulfuroso libre <10.
- Sulfuroso total <20.



ES-ECO-022-GA.
Agricultura U.E.



cume do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

COLLEITA Nº3. BLANCO.

VARIETADES

Treixadura 60 %, albariño 13%, lado 13%, loureira 7% y caiño branco 7 %

VIÑEDO

- Plantado en los años 2008 y 2009
- Localizado en el antiguo lugar de Eira de Mouros, en las laderas y la cumbre del monte de San Cibrán, en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro
- Altitud que oscila entre los 260 y los 320 m
- Pluviometría total durante la campaña vitícola de 627,6 l/m²
- Riqueza de suelos, de naturaleza granítica y pizarrosa, y textura franco -arcillosa

VITICULTURA

- Ecológica, certificada por el CRAEGA y con abundantes prácticas biodinámicas empleando múltiples preparados, extractos y maceraciones elaboradas por nosotros mismos
- Conducción en espaldera, podada a guyot simple y guyot dobre
- Producción media por cepa de 510 gr.
- Vendimia con algo lluvia realizada manualmente del 10 al 14 de septiembre de 2015, en cajas de 15 kg y traslado inmediato a la bodega en camión frigorífico.

VINICULTURA

- Vinificación separada en depósito de acero a temperatura media de 16 °C, desfangado y empleo de bentonita durante a la fermentación.
- Fermentación alcohólica natural y espontánea.
- Prensado manual en prensa vertical tradicional
- Clarificación por decantación natural.
- Crianza de 10 meses en depósito y permanencia de otros 6 en botella.
- Embotellado el 5 de agosto de 2016.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Grado alcohólico 14,5 vol.
- Acidez total 6,53.
- Acidez volátil 0,57.
- PH 3,30.
- Sulfuroso libre 13.
- Sulfuroso total 60.



ES-ECO-022-GA.
Agricultura U.E.



cume do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

DOS CANOTOS. TREIXADURA.

VARIEDADES

Treixadura 100 %

VIÑEDO

- Plantado en los años 2008 y 2009
- Localizado en el antiguo lugar de Eira de Mouros, en las laderas y la cumbre del monte de San Cibrán, en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro
- Altitud que oscila entre los 100 y los 280 m
- Pluviometría total durante la campaña vitícola de 964,2 l/m²
- Riqueza de suelos, de naturaleza granítica y pizarrosa, y textura franco -arcillosa

VITICULTURA

- Ecológica, certificada por el CRAEGA y con abundantes prácticas biodinámicas empleando múltiples preparados, extractos y maceraciones elaboradas por nosotros mismos
- Conducción en espaldera, podada a guyot simple y guyot doble
- Producción media por cepa de 2400 gr.
- Vendimia realizada manualmente el 26 de septiembre de 2016 en cajas de 15 kg y traslado inmediato a la bodega

VINICULTURA

- Vinificación en depósito de acero con el 50% de las pieles.
- Fermentación alcohólica natural y espontánea. Sin maloláctica.
- Prensado manual en prensa vertical tradicional
- Clarificación por decantación natural.
- Crianza de 9 meses en depósito y permanencia de otros 2 en botella.
- Embotellado el 20 de Julio de 2017.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Grado alcohólico 11,8 vol.
- Acidez total 4,70.
- Acidez volátil 0,33.
- PH 3,54.
- Sulfuroso libre 15.
- Sulfuroso total 72.



cume do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

DOS CANOTOS. CAIÑO LONGO.

VARIETADES

Caiño longo 100 %

VIÑEDO

- Plantado en los años 2008 y 2009.
- Localizado en el antiguo lugar de Eira de Mouros, en las laderas y la cumbre del monte de San Cibrán, en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro.
- Altitud que oscila entre los 260 y los 330 m.
- Pluviometría total durante la campaña vitícola de 627,6 l/m²
- Riqueza de suelos, de naturaleza granítica y pizarrosa, y textura franco -arcillosa.

VITICULTURA

- Ecológica, certificada por el CRAEGA y con abundantes prácticas biodinámicas empleando múltiples preparados, extractos y maceraciones elaboradas por nosotros mismos.
- Conducción en espaldera, podada a guyot simple y guyot doble.
- Producción media por cepa de 550 gr.
- Vendimia con algo de lluvia, realizada manualmente el 30 de septiembre de 2015, en cajas de 15 kg y traslado inmediato a la bodega en camión frigorífico

VINICULTURA

- Vinificación con el 30 % del raspón, en depósitos de acero.
- Fermentación alcohólica natural y espontánea. Sin fermentación maloláctica.
- Prensado manual en prensa vertical tradicional
- Clarificación por decantación natural.
- Crianza de 6 meses en depósito y permanencia de otros 14 en botella.
- Embotellado el 22 de Julio de 2016

ANÁLISIS QUÍMICO

- Grado alcohólico 14,8 vol.
- Acidez total 7,5.
- Acidez volátil 0,56.
- PH 3,35.
- Sulfuroso libre 11.
- Sulfuroso total 32.



ES-ECO-022-GA.
Agricultura U.E.



cume do avia

viño ecolóxico, viño ribeiro.

DOS CANOTOS. SOUSÓN.

VARIETADES

Sousón 100 %

VIÑEDO

- Plantado en los años 2009 -2013.
- Localizado en el antiguo lugar de Eira de Mouros, en las laderas y la cumbre del monte de San Cibrán, en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro.
- Altitud que oscila entre los 300 y los 360 m.
- Pluviometría total durante la campaña vitícola de 964,20 l/m²
- Riqueza de suelos, de naturaleza granítica y pizarrosa, y textura franco -arcillosa.

VITICULTURA

- Ecológica, certificada por el CRAEGA y con abundantes prácticas biodinámicas empleando múltiples preparados, extractos y maceraciones elaboradas por nosotros mismos.
- Conducción en espaldera, podada a guyot simple y guyot doble.
- Producción media por cepa de 400 gr.
- Vendimia con algo de lluvia, realizada manualmente el 24 de septiembre de 2015, en cajas de 15 kg y traslado inmediato a la bodega en camión frigorífico

VINICULTURA

- Vinificación en depósitos de acero.
- Fermentación alcohólica natural y espontánea. Sin fermentación maloláctica.
- Prensado manual en prensa vertical tradicional
- Clarificación por decantación natural.
- Crianza de 6 meses en bodega, 3 meses en depósito y permanencia de otros 2 en botella
- Embotellado el 20 de Julio de 2017

ANÁLISIS QUÍMICO

- Grado alcohólico 12,5 vol.
- Acidez total 7,00
- Acidez volátil 0,33
- PH 3,15.
- Sulfuroso libre <10
- Sulfuroso total <20



ES-ECO-022-GA.
Agricultura U.E.

