

Autor

Antonio Montero

ES

Color brillante paja verdoso con reflejos dorados.
Aspecto limpio e intenso. Destaca la caída de la lágrima en copa, señal de vino denso y con carácter.

Intensidad media alta. Destaca el carácter frutal con un fondo floral. Aroma complejo, con muchos matices, muy varietal. Fruta blanca, lácteos, cítricos y mentoles.

En boca es un vino estructurado, amplio, llena la boca. Cierta untuosidad y frescura. Buen equilibrio alcohol-acidez lo que le aporta redondez y cierta calidez. Sensaciones de manzana, piña, hierbabuena, ralladura de limón, minerales y sávido final que incita a beber.





NUESTRA HISTORIA

Nuestra bodega es ante todo, una explotación de carácter familiar asentada en la grata tradición vitícola del Ribeiro. Tanto es así que su genuino nombre “Antonio Montero”, ha ido pasando de generación en generación siendo el antropónimo de los tres actuales responsables de la bodega: el “abuelo”, el “padre”, y el “nieto”.

De este humilde modo y apostando por encima de todo por la auténtica e imperecedera costumbre vinícola de nuestra

privilegiada tierra, nuestra bodega ha ido creciendo, logro tras logro, hasta consolidarse como una de las marcas más sólidas del Ribeiro. Por tanto si tuviéramos que definirnos, simplemente nos presentaríamos como el fruto de la unión de tres generaciones que con su ingenio y saber hacer han logrado lo que para muchos no es más que una utopía: *“encarnar las distintas etapas de la vida de un hombre en un solo cuerpo, con forma de vino”*.

Autor
Antonio Montero



OTROS GALARDONES

- Acio de Oro al mejor vino blanco gallego de la categoría “Colleiteiro” (XIX Cata Oficial de Galicia 2007 y XXIV Cata Oficial de Galicia 2012).
- Medalla de Plata CINVE (2009 / 2010).
- Cuadro de Honor mejores vinos blancos de España (Guía Gourmet 2013).
- Entre otros...

ELABORACIÓN

Selección de uva en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.



PROCEDENCIA
D.O. Ribeiro.



VARIEDAD
Treixadura, Torrontes, Loureira y Albariño.

