

Pinka

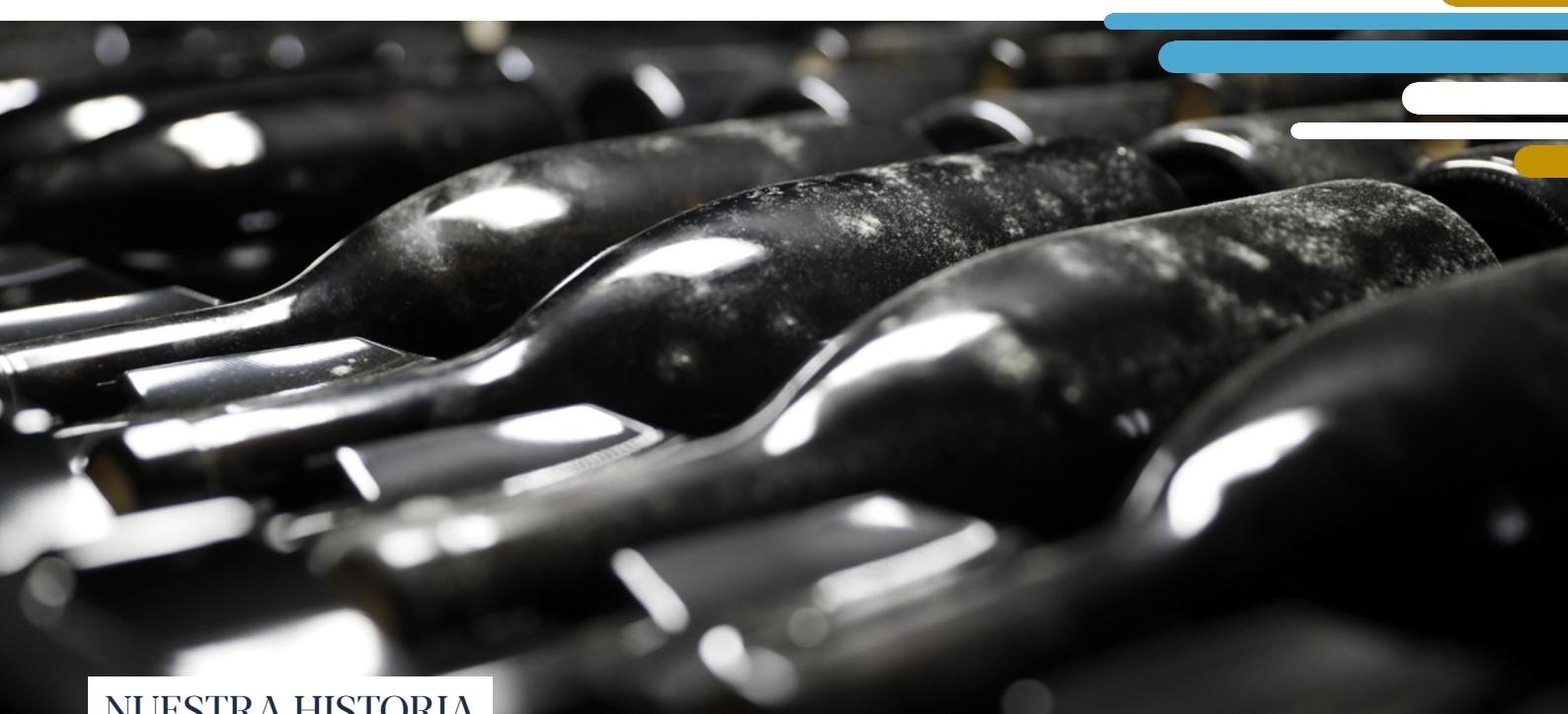
L'ombre

Diferente, intenso color amarillo, muy dorado, largo en boca con notas cítricas y una acidez muy marcada.

Toques de fruta con hueso y un frescor en boca elegante y que lo hacen distinguirse.

Muy elegante en boca y con mucho recorrido.





NUESTRA HISTORIA

Bodega situada en Lentille, un pueblo casi abandonado. La bodega tiene alrededor de 400 años de historia ya que era la bodega de la casa grande de Lentille (pazo de señores feudales de aquella época), donde el pueblo trabajaba para elaborar vino en mi bodega actual.

Yo la encontré abandonada y derruida totalmente, y me enamoró, tal fue la locura que la compro en el mismo momento de verla, y al cabo de tres meses la bodega la restauré totalmente, y mi sueño sigue ahí, intentando hacer vinos con personalidad e historia con cepas de más 60 años.

Pinka
L'ombre



ELABORACIÓN

Un vino elaborado con uva cien por cien Caño Blanco de cepas de más 80 años, que se vendimia de forma manual y selecciona en la propia finca. Despalillado, prensado, y se decanta por gravedad natural. De fermentación espontánea,

controlando la temperatura. Las características de la bodega, (parte subterránea) hacen que las fermentaciones sean muy largas, de mes a mes y medio, este hecho aporta a Pinka una mayor complejidad.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



<http://lombre.es/> | jorge@lombre.es | Jorge Pérez.

+34. 637.350.270 | Lentille. Ourense, Galicia, Spain.