

A Seara

Iria Otero

ES





NUESTRA HISTORIA

El año 2018 ha sido fundamental para nuestro proyecto. Por fin y tras muchos años de trabajo, hemos inaugurado nuestra primera bodega. Está situada, como no podía ser de otra forma, en O Ribeiro.

La cosecha 2018 no ha sido nada fácil. Las intensas y prolongadas lluvias de primavera, y el calor posterior, generaron un caldo de cultivo perfecto para todo tipo de hongos, principalmente el Mildiu. Muchas viñas a lo largo del Ribeiro quedaron arrasadas, y fue más necesario

que nunca un trabajo preciso en el viñedo. Aquellas parcelas maduras, equilibradas y bien aireadas consiguieron resistir los ataques fúngicos y llegaron a la vendimia con uvas de gran calidad.

Los viñedos de los que parte A Seara están situados a lo largo del Valle del Avia, donde nace O Ribeiro. En ellas, una cuidada mezcla de castes y los suelos, principalmente sábregos y con algo de arcilla, consiguen dar sazón y transmitir toda la riqueza aromática de la zona.

A Seara

Iria Otero

ELABORACIÓN

Elaborado y criado en depósitos de hormigón, tal y como se venía haciendo con los vinos blancos en la zona a lo largo de los años. Tras una pequeña maceración, prensa y desfangado,

la fermentación y crianza se realizó en depósito de hormigón de 1.600 litros durante 6 meses.



VARIEDAD

Treixadura, Godello,
Loureira y Torrontés.



ALCOHOL

Grado: 12,3% Vol.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



PRODUCCIÓN

2.097 botellas.

