



ES

# Priorato de Razamonde

## Priorato de Razamonde

Color amarillo limón, brillante y limpio.

Aroma intenso y elegante con notas de frutas frescas (melocotón, peras, níspero, mandarina y melón) y altas sensaciones florales.

El sabor en boca es estructurado, con recuerdos de fruta y final ligeramente cítrico que le aporta frescura y persistencia.





## NUESTRA HISTORIA

Nuestra Bodega está situada en pleno corazón del Ribeiro, a orillas del Río Miño y son el resultado de varias generaciones dedicadas por completo al cultivo de la vid. Priorato de Razamonde nace del esfuerzo y dedicación de una familia que, a través de los años, encontró en el vino la mejor manera de transmitir el sabor de sus tierras.

Lo que en un principio era un pequeño viñedo familiar de apenas una hectárea de superficie, se convirtió en una bodega renovada con un patrimonio rústico de 28 ha. de terreno.

## Priorato de Razamonde

Priorato de Razamonde



Un equipo renovado para que el acero y la madera de roble sean los únicos elementos necesarios para fermentar la magia de la uva.

Queremos producir un Ribeiro fiel a sus raíces y de buena calidad, que despierte sensaciones en los paladares más exigentes y cambie la percepción de la zona.

Un “Ribeiro” que levanta sensaciones en los paladares más exigentes y deja huella en la memoria de quien lo bebe.

## OTROS GALARDONES

- 2021 Guía Peñín I Puntuación: 90 I Priorato de Razamonde Blanco 2019.
- Decanter World Wine Awards I Medalla de Bronce. I Puntuación: 89 I Priorato de Razamonde Blanco 2016.
- Entre otros...

## ELABORACIÓN

Nuestras uvas se recogen manualmente y son seleccionadas para obtener un vino de máxima calidad. Una vez llegan a la bodega pasan por los procesos de despalillado, estrujado y prensado. Más tarde, se realiza la fermentación en depósitos

de acero inoxidable con el control adecuado de temperatura para obtener un vino intenso, elegante y persistente con notas de frutas frescas y altas sensaciones florales.



### VARIEDAD

Vino blanco 100% Treixadura.



### PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



### PRODUCCIÓN

7.000 botellas.



### ALCOHOL

Grado: 12,5% Vol.