

Verbas 1917 Castes tintas do Ribeiro

Edición limitada - 1.331 botellas

Elaboración: 12 meses en barrica de roble francés nueva, 3 meses en depósito de acero inoxidable 314 y 3 meses en botella.

Variedad: variedades autóctonas del Ribeiro

Clima: Atlántico

Situación del viñedo: D.O. Ribeiro

Zona específica: Cuenca del río Avia y en Riobó, cuna de los grandes vinos tintos del Ribero.

Tips de cuellos amigables

Fermentación con los aceites hasta final de fermentación, después del descenso fermentación maloláctica.

Bread, **artificial flavoring, non-alcoholic** - **Content of alcohol: 12.5%**

Producción propia eco-sostenible. Contenido de azúcar: 100%.

Densidad de plantación: 4.000 m²

Yemas por hectarea: 80.000

Sistema de conducción

Tipo de poda: Guyot

Altitud de las viñas: 90 metros sobre el mar.

Pluviometría: 600 a 800 litros de agua m^2

ANSWER

T_a de servicio aprox. 13-15°C

CATA - vino para guardar con sabor y estructura en boca.

Ease visual: color rojo picota brillante de capa media, limpio

Fase visual: color rojo picota brillante de capa media, limpio.
Fase aromática: olor a frutos rojos, ciruela con toques de suelos arci-llosos, sutil y limpio en nariz, fino y elegante.

Fase gustativa: sabor mineral a sílice con intenso sabor de frutos rojos donde destaca su elegante frescura en boca.

ENÓLOGO

Carlos Manuel Blanco ADEGAS DO BEXIUBDIR

Adegas do REXURDIR: nuestros vinos

D.O. Rías Baixas

- **Pa Ti e pa MiN**
Albariño de guarda
 - **TRAILARÁ**
Albariño
 - **TRAILARÁ**
Mencía
 - **TRAILARÁ COUPAGE**
Caiño, Mencía, Sousón

DO RIBEIRO

- **LOUVRE** 100% Treixadura
 - **Fala de MiN** 100% Godello
 - **Fala de MiN**
Treixadura | Albariño
 - **Fala de MiN**
100% Brancellao
 - **Verbas 1917**
Castos tintas do Ribeiro



Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

