

Alma de Vino Mar y Montaña 2017
D.O. Ribeiro



Variedades: Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño, Loureira; tres meses sur-lie.

Lugar: D.O. Ribeiro ~ unos 80 KM de la costa Atlántica se encuentran 40 parcelas de cepas autóctonas Gallegas con un edad entre 10 y 100 años repartidas por los montes de Orense en suelos graníticos, franco-arenoso, pizarroso y cantos rodados; micro-clima Atlántico- Mediterráneo permitiendo que las uvas mantiene su frescura gracias a la proximidad al Rio Miño, mientras maduren a su punto optimo.

Gente: las viñas pertenecen a la familia Fernández desde 1920 y April Cullom colabora con Oscar Fernández para expresar “el alma” de las viñas de Ribeiro.

Viticultura: sostenible, 10 hectáreas de cepas autóctonas Gallegas plantadas en una combinación de suelos variados sobre todo granítico, pizarrosa y canto rodado a un promedio de 500 metros; espaldera Guyot para las viñas jóvenes y las mas viejas en vaso; el tratamiento es mínimo respetando el medio ambiente.

Vinificación: maceración en frio 48 horas, fermentación en deposito Inox y a continuación tres meses sobre lías finas. El cuvée que Oscar y Abril hicieron se trata de resaltar la mineralidad, frescura, aromáticas y la expresión del terruño Gallego.

La etiqueta es del pintor Sergio Gonzalez-Tornero, un familiar de April Cullom, elegido para reflejar el carácter de un vino blanco con mucha frescura y personalidad gracias a la expresión del terruño de las viñas cerca del “Mar y Montaña”.

Recomendado por El Economista

Analítica

Alc. – 12.5%

Acidity – 5.02 g/l

pH – 3.65

R.S - 2.3 g/l

So2 – 125 mg/l

