

Variedades

Treixadura, Godello, Loureira, Lado, Albariño

Origen

España, Galicia, Ribeiro, Ribadavia

Suelo

granito y pizarra

Vinificación

elaborado a partir de las pieles de todos los vinos blancos, refrescado con mosto de A Rocha blanco, O Morto y A Via, fermentación y maceración de 6 meses en barricas usadas de 300 l

Crianza

6 meses con velo flor en barricas usadas de 300 l

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,53, SO2: 35, Azúcar residual: <2 g/l



O MORTO COMBULLO [CON PIELES]

O MORTO WINES, Ribeiro, Ribadavia

2017 42609 75 CL

NATURAL