VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

TIRO AL BLANCO CASTES TINTAS

TIRO AL BLANCO, Ribeiro, Ribadavia

2020 42611 75 CL

Se recoge toda la uva junta, buscando el equilibrio entre la maduración de las variedades, ya que tienen puntos muy dispares, además, con diferencia por la cota de altitud. A esta añada le tocó esperar un poco más de 2 años en crianza debido a la pandemia.

NATURAL

Variedades

Brancellao, Caíño Tinto y Souson, toda de la misma parcela

Origen

España, Galicia, Ribeiro, Ribadavia

Suelo

granítico descompuesto (xabre), cepas viejas en terrazas sobre muros de granito, orientado a naciente, mirando al naciente, donde el poniente apenas da después de media tarde, maduración muy lenta

Vinificación

vendimia manual, elaboración tradicional del Ribeiro, uva despalillada 80% y uva entera 20%, maceración, con remontados muy suaves, fin de fermentación después de descube y maloláctica a continuación, ambas fermentaciones de manera expontánea, sin sembrado de levaduras, siempre con levaduras autóctonas

Crianza

en un depósito de acero inoxidable , durante al menos 2 años, embotellado en primavera de 2024

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: 55, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

