

**Variedades**

Caiño tinto, Brancellao, Espadeiro y Sousón, selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño

**Origen**

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

**Suelo**

graníticos y pizarras rojas

**Vinificación**

vendimia manual, despalillado a mano (70%) y pisado leve (30%), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración durante 25 y 35 días en depósito de acero inoxidable

**Crianza**

10 meses en bodega de roble de 500 litros

**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



## AUGALEVADA NÚMERO DOUS TINTO

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA, Ribeiro,  
Riobóo

2024 36413 75 CL

*Color rubí brillante y de capa ligera. Nariz fresca y expresiva, con notas de cereza ácida, frambuesa, flores violetas y hierbas silvestres, acompañadas de un sutil fondo mineral. En boca es fluido, vibrante y muy fresco, con tanino fino, fruta roja crujiente y un final salino y especiado. Un tinto atlántico, ligero y lleno de energía.*