

Variedades

Caiño tinto, Brancellao y Caiño da terra

Origen

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Suelo

granito descompuesto

Vinificación

vendimia manual, despalillado a mano (70%) y pisado leve (30%), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración durante 30 a 40 días en depósito de acero inoxidable

Crianza

10 meses en barrica de roble de 500 y 600 litros

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: 44, Azúcar residual: 0,13 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



AUGALEVADA OLLOS DE MAIA

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA, Ribeiro,
Riobóo

2024 36408 75 CL

2023 36408 75 CL