Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Casa Outeiro Treixadura - Gama Origen (Ribeira Sacra)

ORIGEN: Ribeira Sacra
VARIEDAD: 100% Treixadura
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a la bodega, se produce una selección para eliminar los racimos que están en malas condiciones. Esta selección es clave para asegurar que el proceso está en perfecto sanitario.
Se realiza el despalillado y luego el prensado para extraer el mejor jugo. Este jugo se enfría y se deja en estático durante 24 a 48 horas para precipitar las borras, luego el líquido limpio es trasegado y enviado a fermentación, la cual se desarrolla a temperaturas de entre 14 y 15°C.
Una vez terminada la fermentación alcohólica se comienza con el proceso del batonage para acomplejar la terminación en boca del vino y estructurarlo mejor.
Después de 4 meses se procede al embotellado. Los elaboradores buscan que preserve la fruta primaria.

CATA:

COLOR: Amarillo verdoso.
AROMA: Nariz con recuerdos especiados, algo mentolados, combinados con kiwi, lima y cáscara de limón.
SABOR: Vino elegante, muy fácil de beber.