



Ronsel do Sil  
RIBEIRA SACRA

1

<b>Añada</b>	<b>2013</b>
<b>Denominación de Origen</b>	<b>Ribeira Sacra</b>
<b>Localización del viñedo</b>	A Teixeira. <b>Ribas Do Sil</b>
<b>Variedades</b>	<b>93% Godello -7% Dona Branca-10% Treixadura</b>
<b>Edad de las cepas</b>	15 - 50 años
<b>Sistema de conducción</b>	50 % vaso, 50 % espaldera
<b>Altitud</b>	300 - 450 metros
<b>Clima</b>	<b>Atlántico</b>
<b>Precipitación anual</b>	700 mm
<b>Suelo</b>	<b>Granítico</b>
<b>Exposición</b>	Este, oeste
<b>Rendimiento</b>	7500 Kg/ha
<b>Vendimia</b>	25,26/09/ y 11/10/2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kilos
<b>Vinificación</b>	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras en barrica de roble francés (300 L) de tercer año Crianza sobre lías en barrica durante 8 meses, sin batonnage.
<b>Crianza</b>	
<b>Producción</b>	<b>7.500 botellas</b> (0.75 L)
<b>Embotellado</b>	27.06.2014
<b>Graduación</b>	13 % VOL
<b>Etiqueta</b>	Vel' uveyra, en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo de la vendimia de la uva godello. La disposición en retícula de las uvas, expresa la nueva viticultura sostenible.
<b>Servicio</b>	Aconsejamos degustarlo entre 11 y 12°C.
<b>Cata</b>	Color pajizo brillante. Nariz muy aromática, donde predominan notas frutales y florales, fondo delicado a hierbabuena. En boca seco y penetrante, con originalidad, integrada la madera de su fermentación en barrica. Final persistente.



<b>Añada</b>	<b>2013</b>
<b>Denominación de Origen</b>	<b>Ribeira Sacra</b>
<b>Localización del viñedo</b>	Barxacova, A Teixeira. <b>Ribas Do Sil</b>
<b>Variedad</b>	<b>90 % Mencía. 10% Garnacha.</b>
<b>Edad de las cepas</b>	10 - 60 años
<b>Sistema de conducción</b>	65 % espaldera, 35 % vaso
<b>Altitud</b>	300 - 450 metros
<b>Clima</b>	<b>Atlántico</b>
<b>Precipitación anual</b>	700 mm
<b>Suelo</b>	<b>Granítico</b>
<b>Exposición</b>	Este, oeste
<b>Rendimiento</b>	6500 Kg/ha
<b>Vendimia</b>	25-30/09/2013. Vendimia manual, cajas de 15 kg
<b>Vinificación</b>	Fermentación sin adición de levaduras, en tino de roble francés (5000 L) y depósito de acero inoxidable (2500 L). Maceración durante 25 días
<b>Crianza</b>	En barrica de roble francés (225L), durante 9 meses
<b>Producción</b>	<b>24.000 botellas</b> (0.75 L)
<b>Embotellado</b>	04/09/2014
<b>Graduación</b>	13 % VOL
<b>Etiqueta</b>	Vel uveyra, en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo exuberante de la vendimia de la uva mencía. La disposición en retícula de las uvas expresa la racionalidad de la nueva viticultura en el paisaje ancestral de la Ribeira Sacra.
<b>Servicio</b>	Entre 14 y 16°C.
<b>Cata</b>	En nariz, bayas silvestres mora, zarza, flores secas de violetas. En boca es cremoso, notas balsámicas y estructurado, fresco, sutil y sabroso, con una acidez integrada, en boca muy placentero.



<b>Añada</b>	<b>2013</b>
<b>Denominación de Origen</b>	<b>Ribeira Sacra</b>
<b>Localización del viñedo</b>	<b>Val do Bibei</b>
<b>Variedad</b>	<b>100% Godello</b>
<b>Edad de las cepas</b>	Más de 85 años
<b>Sistema de conducción</b>	Vaso
<b>Altitud</b>	550-650 metros
<b>Clima</b>	Mediterráneo húmedo
<b>Precipitación anual</b>	700 mm
<b>Suelo</b>	<b>Pizarra</b>
<b>Exposición</b>	Norte
<b>Rendimiento</b>	5000 Kg/ha
<b>Vendimia</b>	25-26/09/2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
<b>Vinificación</b>	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras, en bodega de roble francés (300 L)
<b>Crianza</b>	En bodega, sobre lías, durante 8 meses, sin batonnage
<b>Producción</b>	<b>2.000 botellas</b> (0.75 L)
<b>Embotellado</b>	27.06.2014
<b>Graduación</b>	13,5% VOL
<b>Etiqueta</b>	Ourive significa en gallego 'orfebre', artesanía del oro y la plata. Las líneas del paisaje sobre las que se asienta la viña y la bodega, se reflejan sobre el río Sil.
<b>Servicio</b>	Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 11 y 12°C.
<b>Cata</b>	Dorado pajizo brillante, lágrima gruesa. Aromas nítidos del godello, flores blancas, y hierbas especiadas. En boca, sabroso, frutal y sincero, expresión de una viticultura y elaboración poco intervencionista. Final largo y persistente, dejando sensaciones minerales, hierbabuena.





Ronsel do Sil  
R I B E I R A S A C R A

<b>Añada</b>	<b>2013</b>
<b>Denominación de Origen</b>	<b>Ribeira Sacra</b>
<b>Localización del viñedo</b>	<b>Val do Bibei</b>
<b>Variedad</b>	<b>100% Dona Branca</b>
<b>Sistema de conducción</b>	Vaso
<b>Altitud</b>	550 metros
<b>Edad de las cepas</b>	Más de 85 años
<b>Clima</b>	Mediterráneo húmedo
<b>Precipitación anual</b>	700 mm
<b>Suelo</b>	<b>Pizarra</b>
<b>Exposición</b>	Norte
<b>Rendimiento</b>	5000 Kg/ha
<b>Vendimia</b>	25-26.09.2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kilos.
<b>Vinificación</b>	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras, en barrica de roble francés (300 L)
<b>Crianza</b>	En barrica, sobre lías, durante 8 meses, sin batonnage.
<b>Producción</b>	<b>800 botellas</b> (0.75 L)
<b>Embotellado</b>	27.06.2014
<b>Graduación</b>	12,5% VOL
<b>Servicio</b>	Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 11 y 12°C.
<b>Cata</b>	Se trata de una curiosidad probar esta variedad de Dona Branca de la que tan sólo se vendimian 5.800 Kg./año en la D.O. Ribeira Sacra. Aromas delicados florales y recuerdos a frutas exóticas, pomelo, albaricoque, notas de madera bien integrada. En boca balsámico y untuoso.





Ronsel do Sil  
R I B E I R A S A C R A

Añada  
Denominación de Origen  
Localización del viñedo  
Variedad  
Edad de las cepas  
Sistema de conducción  
Altitud  
Clima  
Precipitación anual  
Suelo  
Exposición  
Rendimiento  
Vendimia  
Vinificación

**2013**  
**Ribeira Sacra**  
**Val do Bibei**  
**Mencia**  
Mas de 85 años  
Vaso  
550 metros  
Mediterráneo húmedo  
700 mm  
**Pizarra**  
Norte  
4500 Kg/ha  
3-5.10.2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kilos  
Fermentación sin adición de levaduras, en depósito de hormigón  
Maceración durante 30 días.

Crianza  
Producción  
Embotellado  
Graduación  
Etiqueta

En barrica de roble francés (500L), durante 9 meses  
**1.300 botellas** (0,75 L)  
04.09.2014  
13% VOL

Servicio  
Cata

Arpegio es un acorde armónico con afinados matices cromáticos violetas y notas afrutadas y minerales. Las tonalidades del dibujo están en consonancia con las microparcels de viñedo, ubicadas sobre el pentagrama de líneas de nivel de los escalonados bancales de piedra característicos de la Ribeira Sacra. Entre 16-18º

Rojo picota brillante con reflejos violetas, ribete amoratado, capa media-alta. Notas florales que predominan sobre los recuerdos especiados bien integradas con la madera. Anisados. Firme en boca por su mineralidad, ligeras notas de frescura vegetales, envolvente con toques tánicos todo ello sobre un fondo de sotobosque.



<b>Añada</b>	<b>2013</b>
<b>Denominación de Origen</b>	<b>Ribeira Sacra</b>
<b>Localización del viñedo</b>	<b>A Teixeira</b>
<b>Variedad</b>	<b>Merenzao</b>
<b>Edad de las cepas</b>	20 años
<b>Sistema de conducción</b>	Espaldera
<b>Altitud</b>	530 metros
<b>Clima</b>	Atlántico
<b>Precipitación anual</b>	700 mm
<b>Suelo</b>	Granítico y esquisto
<b>Exposición</b>	Este
<b>Rendimiento</b>	5000 Kg/ha
<b>Vendimia</b>	11.10.2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kg.
<b>Vinificación</b>	Fermentación sin adición de levaduras, en barricas de roble francés. Maceración durante 30 días
<b>Crianza</b>	En barrica de roble francés
<b>Producción</b>	<b>1.000 botellas</b>
<b>Embotellado</b>	04.2015
<b>Graduación</b>	13% VOL
<b>Etiqueta</b>	Alpendre es 'pórtico' o 'cobertizo', humildes construcciones autóctonas de madera y piedra donde se guardan los aperos en las casas de labranza gallegas.
<b>Servicio</b>	Aconsejamos degustarlo entre 14-15°C.
<b>Cata</b>	Color fresa de capa baja, característico de esta singular y minoritaria variedad autóctona <i>merenzao</i> , similar a la variedad <i>trousseau</i> de la región del Jura de la borgoña francesa. Conexiones a través del Camino de Santiago. Intensidad aromática a fruta roja, cerezas en licor, violetas, mineral. En boca sutil y complejo, estructurado y voluminoso, taninos muy delicados. Notas especiadas de pimienta roja y balsámicas.

