



Casal de Armán



VINO

Casal de Armán Blanco 2015.

BODEGA

Bodegas Casal de Armán, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

REGIÓN

Valle del Avia

NOTA DE CATA

Combinamos uva de viñas con distintos tipos de suelo y orientaciones, exclusivamente en el Valle del Avia, para representar la tipicidad de los vinos de esta zona histórica al norte de la D.O. Ribeiro, para dar como resultado un vino de buena estructura y carácter graso, con aromas a nectarina, hinojo y flores blancas, y un final persistente y elegantemente amargoso.

DETALLES

Enólogos: Javier González Vázquez y Felicísimo Pereira.

Origen: 23 ha. de viñedos en el Valle del Avia.

Suelos: Arenas graníticas (sábrego) arcillosas y algo de esquistos.

Varietades: Treixadura (90%), Godello (5%), Albariño (5%)

Temperatura: 8-9°C

Elaboración: Elaboración: Control riguroso en viñedo con vendimia manual en cajas de plástico de 15 kg. Transporte inmediato en furgoneta isotérmica, se somete a la uva a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 7°C durante 12 horas. Selección en mesa vibratoria. Prensado neumático de uva entera. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Reposo en depósito en 9 meses.

Contacto:

Ventas: Marcos Docasal | comercial@casaldearmán.net

Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 584

Producción anual: 100.000 botellas.

Alcohol: 13,6 %vol

Acidez Total (g/l): 5,7

Azúcar Residual (g/l): 1,4

PH: 3,27