



Viña Costeira

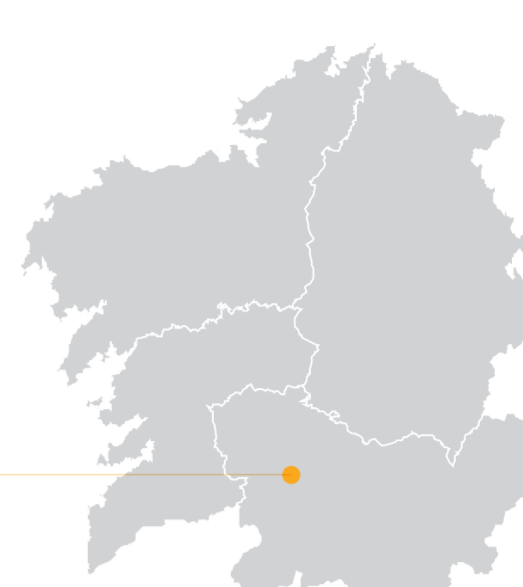
Ribeiro

Viña Costeira

Ribeiro



D.O. Ribeiro



Variedades

Treixadura, Torrontes, Albariño, Godello, Loureira.

Grado

12 %

Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la DO Ribeiro, subzona del Val do Avia.

Elaboración del vino

Fermentación tradicional a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Las diferentes variedades se fermentan por separado y posteriormente se mezclan para obtener un vino muy equilibrado, con matices de las diferentes uvas de las que procede.

Viñedo

ADEGA VELA · Orientación de las viñas SE · Altitud 1005 m · Plantación en espaldera, en guyot · Edad Media de las Viñas (aprox.) 30 años.

Suelo

Textura arenosa, con acidez natural, de procedencia granítica, bien aireada y con buena permeabilidad.

Varieties

Treixadura, Torrontes, Albariño, Godello, Loureira.

Alcohol degree

12 %

Location

Northwest of Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the DO Ribeiro, Val do Avia Subzone.

Wine making

Traditional fermentation in stainless steel tanks at low temperature. The different varieties are fermented separately and subsequently blended to obtain a very balanced wine, with nuances of the different grapes from which it comes.

Vineyard

ADEGA VELA · South East · Altitud 100 m · Trellis, in guyot · Average Age of the Vineyards (approx.) 30 years.

Soil

Sandy texture, with natural acidity, of granite origin, well aerated and with good permeability.



CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta de hueso y tropical, ananá, melón y hierba fresca.

FASE GUSTATIVA

Muy equilibrado, sabroso y fresco en boca, formando un conjunto armonioso y agradable, destacando los sabores afrutados con una sutil sensación dulce en el retrogusto.

TASTING

VISUAL PHASE

Brilliant straw yellow with green reflections.

OLFACTORY PHASE

Medium-high intensity aroma, very fine and elegant, with notes of stone and tropical fruit, pineapple, melon and fresh grass.

TASTER PHASE

Very balanced, tasty and fresh on the palate, forming a harmonious and pleasant whole, highlighting the fruity flavors with a subtle sweet sensation in the aftertaste.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

EL SABOR DEL CAMPO

Este vino nace de la mezcla de todas las variedades cultivadas en los 4 valles del Ribeiro, algo único e irrepetible.

Apto para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos.

Excelente acompañante de los quesos tradicionales gallegos.

Temperatura de servicio - 8°C

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6x75 cl
Tipo de palet: Europalet
Número de filas: 5
Cajas por filas: 25
Cajas por palet: 125 cajas

WINE MAKER COMMENTS

THE FLAVOR OF THE SMALLHOLDING

This wine comes from a mixture of all the varieties grown in the 4 Ribeiro valleys, something unique and unrepeatable.

Suitable to accompany all kinds of fish and shellfish, crustaceans and molluscs.

An excellent companion for traditional Galician cheeses.

Service temperature - 8°C

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl
Pallet type: Europalet
Number of rows: 5
Boxes per row: 25
Boxes per pallet: 125 boxes

