



VINO:

O Ventosela

VARIEDAD:

Coupaje de variedades

PALOMINO 80% / TREIXADURA 20%

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000012
Dun-14 / ITF-14 68414736000236
GTIN-14 68414736000012

VIÑEDOS:

Distintos tipos de suelos y orientaciones, en Arnoia, Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela lo que hace que el vino tenga diferentes matices de los suelos graníticos arenosos y de pizarra de cada zona. Edad del viñedo entre 12 y 28 años.

VENDIMIA:

Selección en viñedo de la uva en cajas 15kg, el control de temperatura de la uva se lleva a cabo a partir de la segunda semana de septiembre.

ELABORACIÓN:

Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con separación de mostos, desfangado estático, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 18°C. Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

NOTA DE CATA:

VISTA:

De color oro pálido con reflejos herbáceos.

NARIZ:

Fresco y afrutado cuyo aroma recuerda a frutas maduras y ligeras notas exóticas.

BOCA:

La entrada es amable, fina y sedosa, sabroso y con un final en boca largo.

GRADO:

11 % Vol.

GUARDA POTENCIAL:

5 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 8/10°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.
Europallet 100 cajas / 20 cajas / capa / 5 capas

VEGANO

PROYECTO:

Cuando Juan Míguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su propio vino a partir de toda una vida en el sector, nace la marca O Ventosela, que toma su denominación por ser el pueblo nativo el cual posee viñedos donde se cultivan las dos variedades que dan lugar a esta sabia mezcla.



BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM
WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093