



VINO:

Viña Leiriña

VARIEDAD:

Coupage de variedades

**PALOMINO / TREIXADURA
TORRONTÉS**

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000029
Dun-14 / ITF-14 68414736000250
GTIN-14 68414736000250

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:

Amarillo arcoiris con tonos herbáceos.

NARÍZ:

Aroma intensamente afrutado, muy franco.

BOCA:

Es un Vino vivo, alegre, fresco y ligero que destaca por su aceptada acidez que le da un particular punto de frescura.

GRADO:

11,5 % 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 Viña Leiriña, que toma su denominación por un pequeño viñedo en Carballada de Avia donde se cultivan las tres variedades que dan lugar a esta sabia mezcla.

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