VINO:

Gran Leiriña

VARIEDAD:

100% TREIXADURA

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENÓLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13	8414736000043
Dun-14 / ITF-14	68414736000243
GTIN-14	68414736000243

VIÑEDOS:

Distintos tipos de suelos y orientaciones en Arnoia, Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela hacen que el vino tenga diferentes matíces 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, 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 frio 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 limón con reflejos herbáceos, limpio y brillante.

NARIZ:
Aromas propios de Treixadura, intenso, floral con notas de frutas tropicales.

BOCA:
Es un vino amplio, persistente y rico en sensaciones que despierta sentidos de frescor y alegría. Equilibrado y con buena estructura.

GRADO:	GUARDA POTENCIAL:	TEMPERATURA SERVICIO:
12,0 % Vol.	5 Años.	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 MIguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su propio vino a partir de toda una vida en el sector, nace la marca Gran Leiriña que toma su denominación por un pequeño viñedo en Carballeda de Avia.
1º premio Blanco Ribeiro 2010 / 92 P. THE WINE ADVOCATE / 89 Guia Peñin

O VENTOSELA

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