VINO: **Viña Leiriña**

VARIEDAD:
MENCIA

ORIGEN:
D.O. RIBEIRO

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13	8414736000180
Dun-14 / ITF-14	68414736000380
GTIN-14	68414736000380

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:

Despalillado de uvas y estrujado suave, se encuba, se realiza una primera maceración antes del inicio de la fermentación, que se va remontando y bazuquea. Se fermenta en depositos de acero inoxidable durante 10 dias. Finalizada la fermentación se procede a un prensado en prensa vertical y regresa al depósito donde se produce la fermentación maloláctica. Decanta de forma natural y madura hasta el momento óptimo de embotellado.

NOTA DE CATA:

VISTA:
Color guinda borde violácio.

NARÍZ:
Aroma a fruta fresca de hueso, balsámico.

BOCA:
Fresco con gran expresión frutal y estructurado.

GRADO:	GUARDA POTENCIAL:	TEMPERATURA SERVICIO:
11,5 % Vol.	5 Años.	10/14°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 Viña Leiriña, que toma su denominación por un pequeño viñedo en Carballeda de Avia donde se cultiva la variedad mencía que dan lugar a este vino.

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