



VINO:

XENUINO

VARIEDAD:

45% BRENCELLAO
33% SOUSON
22% CAIÑO

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000814
Dun-14 / ITF-14 68414736000816
GTIN-14 68414736000816

VIÑEDOS:

Parcelas y orientaciones distintas en cenlle, edad del viñedo de 18 a 25 años lo que identifica al vino con distintos matices de suelos graníticos y arenosos.

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:

Las uvas en estado de maduración óptima son vendimiadas, en bodega son despalilladas y depositadas en barricas abiertas de roble frances, macerando durante un tiempo antes de producirse la fermentación con las levaduras propias de la uva, esta se produce lentamente, se remonta y bazuquea varias veces al día, transcurrida esta fermentación se traslada el vino a otro depósito donde se produce la fermentación maloláctica, permanece en barrica durante 6 meses y posteriormente se pasa a otro depósito para ser filtrado y embotellado.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Color rojo cereza y brillo intenso granate.

NARÍZ:

Aroma a frutos rojo y balsámicos de madera.

BOCA:

Gran untuosidad sabroso y denso, gran recorrido y toque a madera.

GRADO:

13 % Vol.

GUARDA POTENCIAL:

5 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 10/14°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.
Europallet 100 cajas / 20 cajas / capa 7 5 capas

VEGANO

PROYECTO:

En la búsqueda de parcelas únicas, de castes en el ayuntamiento de Cenlle encontramos parcelas con variedades de souson, brencellao y caiño que daran lugar a este vino de producción limitada de 7.000 unidades.

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

