



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 despalladas 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**