



RIBEIRO BLANCO 2015



ORIGEN

DENOMINACIÓN	Vino blanco Ribeiro
ORIGEN	D.O. Ribeiro. Castrelo de Miño.
EXTENSIÓN	24 ha.



PARÁMETROS ANALÍTICOS

ALCOHOL (%VOL)	12,6
ACIDEZ TOTAL	5,5 (g/L tartárico)

VARIETADES

TREIXADURA



ENVASE

BOTELLA	Borgoña Classique 75 cl.
CAJA	34 x 25 x 16,50 cm.
PRESENTACIONES	Estuche de 2 botellas. Cajas de 6 y 12 botellas



CATA

VISUAL	Limpio, brillante, color amarillo limón.
OLFATIVA	Aroma intenso, muy complejo y elegante. Notas de frutas frescas (melocotón, peras, níspero, mandarina, melón (con sutiles recuerdos florales).
GUSTATIVA	Muy bien estructurado en boca, con mucha presencia de la fruta y con final ligeramente cítrico que le aporta frescura y persistencia.

MARIDAJE

Pescados, mariscos y arroces.
Quesos gallegos (D.O. de Arzua, Tetilla, Cebreiro, San Simón)



CONSERVACIÓN

POSICIÓN	Lateral
TEMPERATURA	7-8 grados centígrados



ASTARIZ | CASTRELO DE MIÑO | OURENSE

susana@alter-vino.es | octavio@alter-vino.es | pepe@alter-vino.es | blanca.montero@alter-vino.es

616 009 473 | 629 831 304 | 636 968 880 | 666 575 954

www.alter-vino.es