

## D. O. RIBEIRO

TIPO DE VINO Blanco naturalmente dulce

VARIETADES TREIXADURA

ANTIGÜEDAD MEDIA VINEDO 15 años

CARACTERÍSTICAS Vendimiadas a mano, las uvas son colgadas racimo a racimo para su lenta pasificación; transcurridos tres meses se descuelgan manualmente y son prensadas. Tras un estrujado muy suave, el mosto que obtenemos pasa a fermentar a barricas de roble francés allier, durante al menos 10 meses. Terminada la fermentación, se trasiega y permanece sobre sus lías finas.

CRIANZA EN LÍAS Mínimo de 2 años | TIEMPO EN BOTELLA Mínimo de

2 años | GRADO ALCOHÓLICO 14% vol | ACIDEZ TOTAL 6,5 gr/l | pH 4

AZÚCAR RESIDUAL 175 gr/l

### NOTA DE CATA

FASE VISUAL Color miel, limpio y brillante.

FASE OLFACTIVA Sutil presencia de la madera, elegante y refinada. Notas confitadas, apuntes a especias y albaricoque.

FASE GUSTATIVA Goloso, con muy buena acidez y final dulce.

Afrutado, con toques a miel, orejones y frutos secos.

Aterciopelado y muy redondo.

APPELLATION RIBEIRO

TYPE OF WINE Natural sweet wine

GRAPES TREIXADURA

AVERAGE AGE VINEYARD 15 years

FEATURES *The grapes are carefully handpicked and banded bunch by bunch for their slow raisining; after three months they are manually taken down for their pressing. After a smooth pressing, the must is transferred into French allier oak barrels where fermentation takes place for at least 10 months.*

LEES AGING *At least 2 years* | BOTTLE AGING *At least 2 years*

ALCOHOL CONTENT 14% vol | TOTAL ACIDITY 6,5 gr/l | pH 4

REMAINING SUGAR 175 gr/l

### TASTING NOTES

VISUAL PHASE *Honey colour, clean and bright.*

OLFACTORY PHASE *Subtle, elegant and refined wood presence. Crystallised notes, hints of spices and apricot.*

TASTING PHASE *Greedy with a very good sourness and sweet aftertaste. Fruity with honey, dried peach and dried fruits touches. Velvety and very rounded wine.*

ALMA DE REBORDA

ALMA

