

FICHA TÉCNICA

FERRADOR TREIXADURA

FERRADOR



D.O. Ribeiro

Ferrador Treixadura es una muestra del potencial de esta variedad blanca. Un monovarietal elaborado con una selección de las mejores uvas. Edición limitada a muy pocas botellas.

Variedad: Treixadura

Viñedo: Viñedos asentados sobre suelos arcillosos plantados en espaldera.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kgs.

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada de entre 15°C y 18°C durante aproximadamente 15 días en depósitos de acero inoxidable. Crianza con sus lías durante 5 meses.

Grado: 13 % Vol.

Cata: Color amarillo pajizo limpio y brillante a la vista. De nariz intensa, compleja y elegante, con notas frescas y florales. En boca es muy estructurado, con presencia de fruta y final fresco. Un vino para disfrutar con calma.