

FERRADOR



D.O. Ribeiro

Ferrador, palabra gallega que en castellano significa herrador, es nuestro blanco más joven y frutal. Un plurivarietal, al estilo de los típicos "blends" del Ribeiro.

Varietalidad: 70% Treixadura, 30% Torrontés

Viñedo: Viñedos jóvenes asentados sobre suelos franco-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 2 meses.

Grado: 12,5 % Vol.

Cata: Color amarillo pajizo muy limpio. De nariz muy intensa con sensaciones frutales de manzana verde y piña. En boca es amplio, fresco y con un agradable final de fruta dulce. Un vino pensado para beber y disfrutar.