



D.O. RÍAS BAIXAS

VARIETADES: SOUSÓN Y BRANCELLAO

ELABORACIÓN

Preselección y análisis de la uva. Vendimia manual en viñedos propios en O Rosal situados sobre una falla de esquisto metamórfico en contacto con granito. Selección de la uva previa al despalillado. Maceración en frío (12°C) con hollejos. Prensado de la uva. Posteriormente se inicia la fermentación alcohólica del mosto en inoxidable bajo control automatizado de temperatura (18°C). Estabilizado del vino en tanques isotermos, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante los treinta días previos a su distribución.

CATA

Único en Rías Baixas, a la vista se presenta con un intenso color rosa frambuesa. En nariz es fresco, aromático, fiel reflejo de las tierras de las que procede, O Rosal. Muestra aromas de frutas rojas confitadas y un amplio abanico de flores silvestres. En boca es amplio y estructurado. En definitiva, raíces artesanales para un vino contemporáneo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

VARIETIES: SOUSÓN AND BRANCELLAO

PROCESSING

Pre-selection and grape analysis. Hand-harvest in our own vineyards located in O Rosal valley over a fault of metamorphic schist in contact with granite. Selection table in the winery before destemming. Cold maceration (12°C) with the grape skin. Pressing. Then, under an automatic temperature control (18°C), the alcoholic fermentation of the grape juice begins in stainless steel tanks. Stabilization of the wine into isothermal tanks, filtering through a tangential filter and bottling. Resting in the bottle for thirty days before its distribution.

TASTING

A unique wine in Rias Baixas. Valmiñor presents an intense raspberry pink. On the nose it is fresh, aromatic, a loyal reflection of the soil it comes from, in O Rosal valley. The wine shows candied red fruit and a wide range of wildflowers. In the mouth it is big and structured. Definitively, artisan roots for a contemporary wine.

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C