



D.O. RÍAS BAIXAS

VARIETADES: SOUSÓN, BRANCELLAO Y CAÍÑO TINTO

ELABORACIÓN

Preselección y análisis de la uva. Vendimia manual de las variedades empleadas, sousón, brancellao y caíño tinto, procedentes todas ellas de viñedos propios en O Rosal situados sobre una falla de esquistos metamórficos en contacto con granito. Cinta de selección de uva en bodega, estrujado y despalillado previa entrada al depósito de acero inoxidable. Maceración y fermentación alcohólica bajo temperatura controlada (23°C) durante aproximadamente quince días. Descubado y fermentación maloláctica. Pequeño paso por madera de roble francés. Embotellado y reposo en botella durante los tres meses anteriores a su distribución.

CATA

Procedencia atlántica. A la vista presenta un intenso color rojo rubí con tonos púrpura. En nariz sobresale por su frescura y expresividad, destacando sus marcados recuerdos frutales. Frutas negras, moras, grosellas.... todo ello envuelto por aromas herbáceos balsámicos y toques de torrefactos. En la boca sorprende su explosiva frescura y juventud expresando así su original carácter.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C

VARIETIES: SOUSÓN, BRANCELLAO AND CAÍÑO TINTO

PROCESSING

Pre-selection and grape analysis. Hand-harvest of the sousón, brancellao and caíño grapes, all of them from our own vineyards located in O Rosal valley over a fault of metamorphic schist in contact with granite. Selection table in the winery, pressing and destemming before entering stainless steel tanks. Maceration and alcoholic fermentation under controlled temperature (23°C) for approximately fifteen days. Emptying out tanks and malolactic fermentation. Short time in French oak. Bottling. Resting in the bottle for three months before its distribution.

TASTING

Atlantic origin. Valmiñor presents an intense ruby red with purple reflections. On the nose the wine stands out for its freshness and expressiveness highlighting intense fruity aromas. Black fruits as blackberries and blackcurrants... all this wrapped with balsamic herbs and roasted aromas. In the mouth, it is surprising its explosive freshness and youth, expressing a unique and original character.

DRINKING TEMPERATURE: 16 - 18°C