



H|G|A

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Ourense. Winery owned vineyards in southern Galicia situated in the confluence of the rivers Miño, Avia, Arnoia and Barbantiño. Ourense.



SITUACIÓN SITUATION

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas "socialcos" o "bocarribeiras" que siguen las curvas de nivel. 42° 19' north and 8° 09' West. The sometimes steep gradients are overcome by terraces denominated "socialcos" or "bocarribeiras" which follow the contours of the gradients.

EL CLIMA THE CLIMATE

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto). Humid climate with mild temperatures and scarce rainfall, showing Mediterranean tendencies (950 mm average). Over 1900 hours of sunshine per year, reaching its peak during the summer months (July and August).

EL SUELO THE SOIL

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm. Basically of granitic origin, with an average depth that varies between 70 and 100 cm.

Bodegas y Viñedos de Altura High-level Wineries and Vineyards



BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA
HIGH-LEVEL WINERIES AND VINEYARDS

CASTELO DOS CONDES





H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Ribeiro.

VARIEDAD VARIETY:

Palomino.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

In stainless steel vats at a controlled temperature.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ribadavia.

RIBEIRO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Elaborado con uvas de la variedad Palomino, procedentes de la Denominación de Origen Ribeiro.

Produced by using Palomino grapes from the Ribeiro Appellation of Origin.

Castelo dos Condes

VINIFICACIÓN WINEMAKING

Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17° con mostos yema. Natural fermentation in stainless steel vats at 17°C controlled temperature, using free-run juice.

VISTA APPEARANCE

Dorado, limpio y brillante. Golden yellow, clean and bright wine.

OLFATO AROMA

Aroma con apuntes de fruta blanca y toques especiados. Aromas suggesting white fruit hints with spicy nuances.

GUSTO TASTE

Fresco, sabroso, de viva acidez. Gusto limpio y afrutado, como consecuencia de una fermentación de mostos muy limpios. Ideal para chateo y comida ligeras. Fresh, tasty, with a sharp acidity. Clean and fruity on the palate as a result of the fermentation of pure, clean must. Ideal for drinking on its own or with light meals.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco. Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 11%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,5 g/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8437003930195

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003930192

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 576

total cajas/ total number of cases: 48

dimensiones/ dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m.

peso/ weight: 756 Kg.

