



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 in the confluence of the valleys formed by 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 so calcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel. 42° 19' north and 8° 09' West. The sometimes steep gradients are overcome by terraces denominated "so calcos" or "bocaribeiros" 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 with mild temperatures, scarce rainfall and with Mediterranean tendencies (950 mm average). Over 1900 hours of sunshine per year, reaching a maximum in 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 depths that vary 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

RIPPA • AVIE





H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:
Ribeiro.

VARIEDAD VARIETY:

Treixadura, tarrantés y godello. reixadura, tarrantés and godello.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Natural con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada. Natural, using autochthonous yeasts in stainless steel temperature controlled vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ribadavia.

Delicada combinación de las variedades Treixadura, Tarrantés y Godello. Seleccionadas y vendimiadas en su justo grado de maduración.

A delicate combination of the varieties treixadura, tarrantés and godello. Selected and harvested at their optimum degree of maturity.

RIPPA ♦ AVIE

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Fermentación natural realizada con levadura autóctona en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, que resalta todo el potencial aromático de estas variedades.

Natural fermentation using autochthonous yeasts in temperature controlled stainless steel vats which highlight all the potential aromas of these varieties.

VISTA APPEARANCE

Dorado, limpio y brillante.

Yellow, clean and bright.

OLFATO AROMA

Aroma intenso, fruta blanca madura, toques exóticos y algo especializados del hollejo. Su aroma inconfundible, resulta de una mezcla de los aromas primitivos de las variedades que lo integran.

Intense aromas of mature white fruits, exotic tinges characteristic of the lees. The unmistakable aroma is a blend of the basic aromas of the different varieties used.

GUSTO TASTE

Fresco, fructuoso, rico en matices varietales.

Fresh, rich, with abundant varietal nuances.

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 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 3 gr/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: 8437003930201

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003930208

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.

