

# Castelo dos Condes

---

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Ribeiro
VARIEDAD DE UVA:	Palomino
CRIANZA:	No tiene
GRADUACIÓN:	11%

---

**VIÑEDO:** Situado en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño en la provincia de Ourense.

---

**ELABORACIÓN:** Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17º con mostos yema.

---

**SUELO:** Fundamentalmente de origen arenoso granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm.

---

**CLIMA:** Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea. Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período álgido en los meses de verano (julio y agosto).

---

**VISTA:** Dorado, limpio y brillante.

**NARIZ:** Recuerdos a fruta blanca y toques especiados

**BOCA:** Fresco, sabroso, de viva acidez. Gusto limpio y afrutado, como consecuencia de una fermentación de mostos muy limpios.

**GASTRONOMÍA:** Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

---



## HGA BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

Oficinas Avda. Peinador, 51. 36416 Mos  
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com  
[WWW.HGABODEGAS.COM](http://WWW.HGABODEGAS.COM)