

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