

# LA IMPRENTA

---

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Ribeiro
VARIEDAD DE UVA:	Treixadura
CRIANZA:	4 meses de lías
GRADUACIÓN:	12%

---

**VIÑEDO:** Distintos tipos de suelos y orientaciones, en Arnoia, Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela lo que hace que el vino tenga diferentes matices. Edad del viñedo entre 12 y 28 años.

---

**ELABORACIÓN:** Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con separación de mostos, desfangado estático, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 18°C. Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

---

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

---

**CLIMA:** Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea.

---

**VISTA:** Vino blanco, amarillo pajizo con reflejos verdosos, con capa media baja y lagrima fluida.

---

**NARIZ:** Austero y elegante, apareciendo de forma precisa aromas de melocotón y algo de cítricos.

---

**BOCA:** Redondo, amable, con buena acidez y bastante salinidad que hace que la sapidez sea elevada.

---

**GASTRONOMÍA:** La armonía puede ser desde un plato de jamón, pescaditos de aperitivo por la salinidad. Hasta un guiso o un plato de puchero. Tiene muy buena salinidad también para combinar con algunos quesos suaves.

---



## 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)