



D. O. RIBEIRO
TIPO DE VINO Blanco
VARIEDADES Palomino y Torrontés
ANTIGÜEDAD MEDIA VINEDO 15 años
GRADO ALCOHÓLICO 11% vol.
ACIDEZ TOTAL ≤ 5.5 gr/l
pH 3.2
AZÚCAR RESIDUAL ≤ 4 gr/l
NOTA DE CATA
FASE VISUAL Amarillo pajizo con toques de limón; limpio y brillante.
FASE OLFATIVA De nivel aromático medio pero persistente; recuerdos a mermelada de ciruela con notas de manzana.
FASE GUSTATIVA Suave, de intensidad media-alta con persistencia de la ciruela y notas tropicales; cierto postgusto de hierba fresca, armonioso.

D. O. RIBEIRO
TIPO DE VINO Blanco
VARIEDADES Palomino
GRADO ALCOHÓLICO 11% vol.
ACIDEZ TOTAL $\leq 5,5$ gr/l
pH 3.25
AZÚCAR RESIDUAL ≤ 4 gr/l
NOTA DE CATA
FASE VISUAL Amarillo pálido con ligeros toques dorados.
FASE OLFATIVA Intensidad media, notas de flores blancas y ciertos recuerdos de piña almibarada.
FASE GUSTATIVA paso suave con notas dulces; acidez justa de postgusto medio y final frutoso.





D. O. RIBEIRO

TIPO DE VINO Tinto

VARIEDADES MENCÍA

ANTIGÜEDAD MEDIA VIÑEDO 10 años

TIEMPO EN BOTELLA 3 meses

GRADO ALCOHÓLICO 12% vol.

ACIDEZ TOTAL ≤ 6 gr/l

pH 3.6

AZÚCAR RESIDUAL ≤ 4 gr/l

NOTA DE CATA

FASE VISUAL Limpio, brillante. De color rojo cereza bien cubierta.

FASE OLFATIVA Aroma intenso con ligeros matices ahumados; toques especiados sobre fondo de fruta roja.

FASE GUSTATIVA Fresco, de estructura tánica equilibrada con cierta densidad. Final largo y toques dulces de repostería.

D. O. RIBEIRO

TIPO DE VINO Blanco

VARIEDADES Palomino, Treixadura, Torrontés y Godello

ANTIGÜEDAD MEDIA VIÑEDO 15 años

GRADO ALCOHÓLICO 11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL ≤ 5.5 gr/l

pH 3.25

AZÚCAR RESIDUAL ≤ 4 gr/l

NOTA DE CATA

FASE VISUAL Amarillo melón, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA Notas herbáceas de manantial, fresco y cítrico con recuerdos de compota.

FASE GUSTATIVA Paso dulce y cítrico que recuerda a la mandarina y al pomelo. Redondo, con final de fruta blanca (melón, manzana).





D. O. RIBEIRO

TIPO DE VINO Blanco

VARIEDADES TREIXADURA, GODELLO y LOUREIRA

ANTIGÜEDAD MEDIA DEL VIÑEDO 75 años

CARACTERÍSTICAS En los años 40 comienza el proyecto 3URA, con la plantación de las primeras parcelas de Treixadura, Godello y Loureira, en un triángulo mágico de 13.000 metros cuadrados, seleccionado por 3 características primordiales: cota de altitud media de 150 metros, textura de suelo con una proporción equilibrada de limo, arcilla y arena, y adecuación de portainjerto, vinífera y estructura. Rendimiento medio de 5.000 Kg/Ha.

Elaborado exclusivamente con mosto escurrido.

CRIANZA EN LÍAS 4 meses | TIEMPO EN BOTELLA 4 meses | GRADO ALCOHÓLICO

13% vol | ACIDEZ TOTAL ≤7 gr/l | pH 3.3 | AZÚCAR RESIDUAL ≤4 gr/l

D. O. RIBEIRO

TIPO DE VINO Blanco

VARIEDADES TREIXADURA

ANTIGÜEDAD MEDIA VIÑEDO 25 años

CARACTERÍSTICAS Una vez vendimiadas, las uvas son transportadas en cajas plásticas ventiladas a la bodega. Allí son despalilladas y tras un estrujado suave se extrae el mosto flor. Fermentación por separado de cada una de las variedades a 16° C o menos para preservar todos los aromas de la uva en depósitos de acero inoxidable. Estabilización por frío.

CRIANZA EN LÍAS 3 meses | TIEMPO EN BOTELLA 1 mes | GRADO ALCOHÓLICO 13%

vol | ACIDEZ TOTAL ≤6 gr/l | pH 3.3 | AZÚCAR RESIDUAL ≤4 gr/l





ADEUS

Variedades: Treixadura y Torrontés

Subzona: Val do Miño

Grado Alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,6 gr/l

Azúcares reductores: 2 gr/l

Suelos franco-arenosos y sistema de conducción en espaldera.

Elaboración por fermentación controlada a temperaturas de entre 15°C y 18°C durante aproximadamente 15 días, en depósitos de acero inoxidable.

deseu

Marca: **Deseu**

D.O.: **Ribeiro**

Tipo de vino: **Blanco**

Variedad: **Treixadura 100%**

Graduación alcohólica (% vol.): **12,5**

Acidez total (g / L Tartaric): **5,5**

Nuestra filosofía es trabajar y cuidar con esmero las 8 ha del viñedo, ya que este es el factor más importante para producir vinos de gran calidad.

Los suelos del Ribeiro se caracterizan por materiales graníticos, con texturas franco-arenosas y en menor medida areno-francesas, el “sábrego”, granito descompuesto, es muy abundante en la zona.

El objetivo es primar la calidad, consiguiendo un vino de baja producción que a buen seguro agradará a los consumidores más exclusivos. El Ribeiro es una zona de intenso cultivo del viñedo desde tiempos ancestrales.





Viña Senra
Palomino



Gran Senra
Treixadura



Carlos Villanueva
Treixadura, Godello, Albariño



Carlos Villanueva Ed. Especial
Treixadura, Godello, Albariño e Loureira