

# VIÑA AMORIÑO

## Tinto clásico

*La larga tradición de tintos en el Ribeiro, nos recuerdan los vinos con gran capa, estructura y nobles taninos. Vinos densos, complejos y con un gran carácter afrutado.*

**NOMBRE:** Viña Amoriño

**BODEGA:** Bodegas Docampo S. A.

**VARIEDADES:** 80% Mencía, 20%Garnacha.

**TIPO DE VINO:** Tinto.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** D.O. Ribeiro.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** A la vista presenta un color rojo rubí con ribetes granates. Aroma expresivo de frutas maduras que se mantiene de forma prolongada. En boca es seco a la entrada, con expresión tánica moderada y buen paso. Final amplio con agradables sensaciones frutales.

**GASTRONOMÍA:** Ideal para la cocina clásica basada en todo tipo de carnes.

**PROCESO DE ELABORACIÓN:** Fermentación tradicional con varios remontados hasta alcanzar la extracción fenólica adecuada y manteniendo los aromas primarios de estas variedades. Finalizada esta fase, sucesivas trasiegas preceden a su embotellado.

### FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 11% vol.

Acidez total (en ácido tartárico): 6.2 gr/l.

Extracto seco: 17 gr/l.

### PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750ml:

Caja de cartón de 12 botellas.

[www.bodegasdocampo.com](http://www.bodegasdocampo.com)

