



VIÑA do CAMPO

Blanco autóctono

*A lo largo de la historia, los vinos del Ribeiro establecen su alta calidad en la utilización de las variedades **Treixadura** y **Torrontés**. Estas variedades autóctonas confieren las características y personalidad de los vinos de esta región.*

NOMBRE: VIÑA do CAMPO

BODEGA: Bodegas Docampo S.A.

VARIEDADES: 70% Treixadura y 30% Torrontés

TIPO DE VINO: Blanco

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Ribeiro

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: De aspecto amarillo pajizo, brillante con notas verdosas. A la nariz muestra aromas complejos de fruta madura entrelazados con recuerdos cítricos y varietales. En boca es ligero, equilibrado, amplio, elegante, untuoso y muy expresivo. Postgusto intenso y prolongado con amplias sensaciones.

GASTRONOMÍA:

Aperitivos, pescados ligeros, mariscos y moluscos.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

9°C-11°C

PROCESO DE ELABORACIÓN: La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración, en cajas de poca capacidad para mantener el buen estado de las uvas, las cuales pasan por una mesa de selección y están en una maceración pelicular durante 7 horas a una temperatura de 6°C. La fermentación alcohólica, de las dos variedades conjuntamente, se realiza a una temperatura controlada de 16°C en inox durante 14 días. Al final de ésta, el vino reposa y madura hasta su momento de embotellado.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 12.3%

Acidez total (en ácido tartárico) : 6gr/l.

Extracto seco: 18gr/l.

Azúcar reductor: 2.4gr/l.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750ml:

Caja de cartón de 12 botellas

Caja de cartón de 6 botellas

Estuche de cartón de 3 botellas

Estuche de cartón de 2 botellas