

Finca PAZO CARBALLO



Documentada desde siglo XIII, "O Agro do Carballo", aparece con este nombre en el año de 1397, en un documento del Monasterio de Santa María de Melón, en donde el Abad Frey Álvaro hace un recuento de las posesiones de dicho Monasterio en la Feligresía de San Payo de Ventosela: "... en fondo topan con Agro do Carballo..." (*Pergaminos Privados Catedral de Orense Catalogo N 3197*)

VARIETADES: Treixadura 90% Loureira 10%

ZONA: Denominación de Origen Ribeiro

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

De aspecto amarillo verdoso, brillante con notas doradas. En nariz se muestra fresco, elegante, con notas minerales junto con frutos cítricos y recuerdos varietales. Amplio en boca y con una equilibrada acidez. Final intenso, con amplias sensaciones frutales.

GASTRONOMÍA:

Aperitivos, pescados ligeros, mariscos y moluscos.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

9°C-11°C

PROCESO DE ELABORACIÓN:

En su momento óptimo de maduración, se realiza la vendimia manual de la finca.

En bodega, se revisan los racimos en una mesa de selección, y posteriormente se realiza una maceración pelicular durante 5 horas a una temperatura de 6°C.

La fermentación alcohólica, se realiza a una temperatura controlada de 16°C en depósitos de inox de 12 a 15 días. Concluida la fase de fermentación el vino evoluciona y madura en depósito.

Después de su embotellado el vino permanece en reposo un mínimo de 3 meses.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 12,5%

Acidez total (en ácido tartárico) : 5.10gr/l.

Extracto seco: 17gr/l.

Azúcar reductor: 1.30gr/l.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750ml: Caja de 6 botellas

