

# 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 Treixaduras. En esta variedad autóctona confieren las características y personalidad de los vinos de esta región.*

**NOMBRE:** Viña do Campo

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

**VARIEDADES:** 100% Treixadura

**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: 12,30 %

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