

A VILERMA

R I B E I R O

A VILERMA 2023

castes brancas



La tipicidad de la DO Ribeiro en un ensamblaje tradicional de variedades autóctonas cultivadas en la finca A Vilerma - desde 1977 -

VARIEDADES

Treixadura, albariño, godello, loureira, lado y tarrantés.

VIÑEDO

Plantado en bancales, con 220 m de desnivel, en el Valle del Avia, corazón del Ribeiro. Finca de 6 hectáreas donde conviven 6 variedades autóctonas diferentes.

Suelo pobre, poco profundo, compuesto por arenas graníticas y sábregos arcillosos, con abundancia de piedra, gravas y rocas.

ELABORACIÓN

Fermentación y crianza en depósitos de acero inoxidable y barrica usada de 500 litros. Ligera crianza sobre lías. Elaboración que respeta y conserva la esencia del proyecto desde 1977.

AÑADA

La añada 2023 comenzó la segunda semana de septiembre, unos días antes de lo previsto.

Los bajos rendimientos obtenidos en esta añada (debido a las dificultades climatológicas) han permitido mantener una buena acidez en el vino pese a las altas temperaturas. La completa maduración fenólica obtenida se refleja en un vino con estructura e intensidad aromática.

CATA

A Vilerma 2023 es un vino de influencia atlántica, que destaca por su notable intensidad de aromas primarios. Destacan los matices de plantas como el hinojo y laurel y toques frutales (manzana, fruta de hueso y cítricos) recuerdo a piedra húmeda y un ligero toque floral.

En boca se presenta complejo y elegante. La presencia de fruta es muy notable (manzana, melón, fruta de hueso), combinada con el recuerdo herbáceo. Destaca su acidez equilibrada y su final persistente y salino.

GASTRONOMÍA

Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.



Botellas: 23.000

Grado alcohólico: 13%

Temperatura ideal de servicio: 10°C