

A VILERMA

R I B E I R O

EL PICAÑÓN 2024



La tipicidad de la DO Ribeiro en un ensamblaje tradicional de variedades autóctonas tintas del Valle del Avia, plantadas en la finca de Barreiros.

VARIEDADES

Sousón, Brancellao, Caíño tinto y Ferrón.

VIÑEDO

La finca de Barreiros es un pequeño viñedo de 4.000 m², compuesto por variedades tintas autóctonas. Se sitúa en la zona más baja de la ladera, en el Valle del Avia, lo que permite la completa maduración de la uva. El suelo es pobre, arenoso sobre materiales graníticos. Cuenta con poca profundidad.

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa selección manual en mesa, cada racimo es evaluado por su sanidad, madurez y equilibrio. La fermentación alcohólica se desarrolla de forma espontánea, en un entorno que respeta el carácter varietal. Se realizan remontados suaves dos veces al día, favoreciendo una extracción lenta y armónica. Concluida la fermentación, el vino inicia su crianza en barricas usadas de roble francés, de 500L, durante 11 meses.

AÑADA

La añada 2024 viene marcada por temperaturas moderadas y una pluviometría bien repartida, especialmente en primavera y comienzos de verano. En el Valle del Avia, estas condiciones favorecieron una maduración lenta y homogénea de las variedades autóctonas. El resultado fue una vendimia con uvas sanas, buen equilibrio entre grado y acidez y perfiles aromáticos frescos, ideales para vinos de estilo fluido, elegante y de marcada expresión varietal.

CATA

El Picañón 2024 es un vino tinto de influencia atlántica. Color cereza brillante y capa media. Nariz expresiva y delicada, de gran precisión aromática. Destacan las frutas rojas frescas —cereza, frambuesa y grosella— acompañadas de notas florales sutiles que recuerdan a violeta y pétalo seco. Aparecen matices herbales finos y un fondo mineral discreto que aporta profundidad sin imponerse. Con aireación, el conjunto gana complejidad manteniendo siempre un perfil etéreo y elegante.

Entrada en boca ágil y sedosa, con un paso de boca fluido y envolvente. La fruta se muestra nítida y jugosa, sostenida por una acidez bien integrada que aporta tensión y dinamismo. Tanino fino, pulido que acompaña sin marcar. El equilibrio entre frescura, ligereza y estructura define un vino de trazo largo, preciso y armonioso.

GASTRONOMÍA

Pescados grasos, carnes rojas ligeras, carnes blancas, caza y guisos.

CURIOSIDADES

El nombre de este vino, "El Picañón", tiene su origen en una cueva ubicada dentro de la Finca A Vilerma. Según cuenta la leyenda, este refugio se utilizó, durante la Edad Media, para ocultar a todo aquel que perdía la cordura.

Grado alcohólico: 12,5%

Temperatura ideal de servicio: 14°C

