

A VILERMA

R I B E I R O

MAINO DA VILERMA 2024



La familia Pariente continúa con el proyecto de recuperación de variedades autóctonas del valle del Avia, iniciado en 1977, elaborando este vino con treixadura y loureira, uvas cultivadas en la propia finca A Vilerma.

VARIEDADES

Treixadura y loureira.

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

Las variedades Treixadura y Loureira se vendimian por separado, respetando sus distintos momentos óptimos de maduración, siendo la Treixadura la más temprana y la Loureira la más tardía. La vendimia es manual, con selección manual de racimos en mesa a la entrada en bodega. Una parte de la uva se somete a una maceración pelicular de varias horas, seguida de un prensado suave. Las fermentaciones son espontáneas. Tanto la Treixadura como la Loureira fermentan y se crían en huevos de hormigón de 1.600 litros, destinándose además una parte de la Treixadura a un fudre de 2.250 litros. La crianza se prolonga durante un año sobre lías, trabajadas de forma gradual, con realización parcial y espontánea de la fermentación maloláctica según añada.

AÑADA

La vendimia de la añada 2024 se inició el 9 de septiembre con la recolección inicial de la variedad Treixadura entre otras. La última semana del mes se recogió la variedad Loureira. La uva se encontraba en un excelente estado sanitario gracias a la climatología del año. Un mes de agosto bastante soleado ayudó a finalizar la maduración de forma gradual, ofreciendo una cosecha muy equilibrada entre variedades.

CATA

Maino da Vilerma es un vino de gran complejidad y expresión varietal. En nariz muestra una notable intensidad aromática, con notas de fruta blanca madura, hierbas aromáticas y sutiles recuerdos florales, aportados por la Loureira, sobre un fondo mineral y ligeramente especiado. En boca destaca por su volumen y estructura, con una Treixadura que aporta amplitud, textura y profundidad. La crianza en hormigón y foudre confiere equilibrio, precisión y una integración perfecta de la fruta, preservando frescura y tensión. Acidez bien definida, que alarga el paso de boca y aporta verticalidad. Final largo, armónico y persistente, con una elegante sensación salina que refuerza su carácter atlántico.

GASTRONOMÍA

Mariscos, pescado blanco, quesos, arroces y comida mediterránea.

Grado alcohólico: 13,5%

Temperatura ideal de servicio: 10°C

Botellas: 3.025

