

LAR de RICOBAO

Este producto refleja nuestra apuesta por el cuidado de la mejor materia prima cultivada en viñedos seleccionados en los valles de Quiroga y San Clodio.

www.lardericobao.com

RIBEIRA SACRA

Denominación de Orixe
Contiene sulfitos

75 cl. 13% vol.



- Visual** Color rojo cereza picota con ribetes recordando al color violáceo y alguna tonalidad teja, con una intensidad de color media.
- Olfativa** Buena intensidad de aromas recordando a fruta negra madura casi pasificada (Mora, Ciruela) sobre un fondo balsámico marcado aunque sutil, con una presencia leve de tostado fresco y amable.
- Gustativa** En ataque es potente aunque agradable. Un paso por boca vibrante y sabroso, con una acidez golosa, de cuerpo contundente y tanino fresco y sutil. Con un postgusto largo y apetitoso, recordando a fruta negra madura confitada y especias.
- Sugerencias de Consumo** Temperatura de servicio: 14-16°C. Aireación al menos 10 minutos antes de servir.
- Gastronomía/Maridaje** Ideal con carnes rojas y blancas, guisos, cocido gallego, churrasco, caza menor, pescados grasos, arroces, pastas bien condimentadas, quesos curados y semi curados.

Bruno Lovelle, Sumiller.

SELECCIÓN DO VAL 10 LUNAS 2013 LR

GAV. Grado alcohólico volumétrico (%vol.)	13,10
AT. Acidez total (g/L) en ácido tartárico	5,20
AV. Acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,43
pH	3,67
Glucosa + fructosa (g/L)	0
SO ₂ libre. Dióxido de azufre libre (mg/L)	20
SO ₂ total. Dióxido de azufre total (mg/L)	68
Azúcar residual (g/L)	1,0
Ácido málico (g/L)	0,2

Tipo de Vino	Tinto Ribeira Sacra barrica.
Añada	2013.
Variedades	Mencía, Garnacha, Merenzao, Brencellao, Mouratón y Tempranillo.
Producción	2.900 botellas 75cl y 200 botellas magnum tipo borgoña.
Región	D.O. Ribeira Sacra, Subzona Quiroga-Bibeí.
Parcelas	Las uvas proceden de viñedos seleccionados del valle de Quiroga-San Clodio.
Suelo	Tres familias: Suelos cuaternarios, suelo sobre depósitos de edad terciaria y suelos de valle aluvial del cuaternario provenientes de la serie paleozoica.
Orografía	Valle encajado, atravesado E-O por el río Sil y NE-SO por el río Quiroga que condicionan su forma y la orientación de sus laderas.
Altitud parcelas	200-600 metros.
Edad de las cepas	8 a 80 años.
Densidad de plantación	Variable entre 2.500 y 4.000 cepas/Ha.
Viticultura	Basada en la selección en viña de las mejores uvas de las variedades cultivadas e implantación de prácticas de agricultura sostenible.
Vendimia	Manual en cajas de 18 kg.
Fecha vendimia	El 10 y 11 de Octubre de 2013.
Vinificación	Fermentación a 28-30°C, finalizada la fermentación alcohólica pase a barricas donde realiza la fermentación maloláctica y permanece como mínimo 10 meses al cabo de los cuales se trasiega, reposa en depósito 5 meses y transcurrido este tiempo se embotella sin clarificación ni filtrado teniendolo 3 meses en bodega antes de sacarlo al mercado.
Barricas	Roble francés y centro europeo.
Permanencia en barrica	Diez meses.
Embotellado	El 18 de Marzo de 2015.
Consultor enológico	Luis Buitrón Barrios.

*Los datos pertenecientes a: clima, pluviometría 2013, temperatura media 2013 y horas de sol 2013, no difieren y pueden ser consultados en la ficha SELECCIÓN DO VAL 2013.

