

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.



LR
LAR de RICOBAO
RIBEIRA SACRA
Denominación de Orixe
GODELLO BARRICA

GAV. Grado alcohólico volumétrico (%vol.)	13,00
AT. Acidez total (g/L) en ácido tartárico	5,00
AV. Acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,60
pH	3,24
Glucosa + fructosa (g/L)	0
SO ₂ libre. Dióxido de azufre libre (mg/L)	18
SO ₂ total. Dióxido de azufre total (mg/L)	85
Azúcar residual (g/L)	1,5
Ácido málico (g/L)	1,8

Visual Color amarillo pajizo con ribetes dorados intensos, limpio y brillante con una lagrima densa y glicérica.

Olfativa Buena intensidad aromática, con aromas recordando a pera y manzana ácida sobre un fondo tostado de especias (como la vainilla).

Gustativa En ataque es goloso y fresco. Con un paso por boca cálido, agradable, de cuerpo potente, una acidez fresca y un tanino notable aunque apetitoso. El postgusto es largo, fresco y sabroso de carácter especiado y tostado, recordando a chocolate, vainilla, galletas, café...

Sugerencias de Consumo Temperatura de servicio: 12-14°C. Aireación al menos 10 minutos antes de servir.

Gastronomía/Maridaje Pescado blanco y azul a la parrilla o plancha, carnes blancas, guisos y asados tradicionales no demasiado condimentados, arroces y pastas acompañados de carne o pescado y quesos suaves de pasta semiblanda (San Simón da costa,...).

Bruno Lovelle, Sumiller.

GODELLO BARRICA 2013 LR

Tipo de Vino Godello Barrica Súmmum.

Añada 2013.

Variedades Godello, Treixadura, Albariño y Dona Branca.

Producción 1.400 botellas 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 4 a 60 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 5 de Octubre de 2013.

Vinificación Uva despalillada y maceración en frío 6-8°C durante 24-36 horas. Sangrado de mosto flor, leve prensado de la pasta y desfangado durante 30 horas. Fermentación durante 8 días, final de fermentación en barricas de roble francés nuevas y usadas al 50%, seguidamente trasiego y crianza en sus lías en barrica durante 5 meses. Posterior trasiego, decantado natural y embotellado sin clarificación ni filtración.

Barricas Roble francés

Permanencia en barrica Cinco meses

Embotellado El 5 de Agosto de 2014.

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 GODELLO 2013.