

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.



GAV. Grado alcohólico volumétrico (%vol.)	12,85
AT. Acidez total (g/L) en ácido tartárico	4,85
AV. Acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,52
pH	3,69
Glucosa + fructosa (g/L)	0
SO ₂ libre. Dióxido de azufre libre (mg/L)	22
SO ₂ total. Dióxido de azufre total (mg/L)	45
Azúcar residual (g/L)	1,3
Ácido málico (g/L)	0,2

- Visual** Color rojo cereza con tonalidades rosáceas y teja de capa media/alta.
- Olfativa** De media intensidad, con aromas iniciales de carácter frutal destacando frutas del bosque (arándanos y fresones) con un fondo sutilmente herbáceo y floral.
- Gustativa** En ataque sedoso aunque potente, fresco y un paso por boca lleno, carnoso de acidez golosa y un postgusto largo apetitoso y agradable.
- Sugerencias de Consumo** Temperatura de servicio: 14-16°C. Oxigenar 15 minutos antes de su consumo.
- Gastronomía/Maridaje** Cocina tradicional Gallega (empanada, pulpo, embutidos...) carnes blancas y rojas condimentadas, guisos, arroces y asados.

Bruno Lovelle, Sumiller.

SELECCIÓN DO VAL 2014 R

- Tipo de Vino** Tinto Ribeira Sacra.
- Añada** 2014.
- Variedades** Mencía, Garnacha, Merenzao, Brencellao, Mouratón y Tempranillo.
- Producción** 10.400 botellas tipo borgoña.
- Región** D.O. Ribeira Sacra, Subzona Quiroga-Bibeí.
- Parcelas** Las uvas proceden de viñedos seleccionados del valle de Quiroga-San Clodio. Tres familias: Suelos cuaternarios, suelo sobre depósitos de edad terciaria y suelos de valle aluvial del cuaternario provenientes de la serie paleozoica.
- Suelo** Valle encajado, atravesado E-O por el río Sil y NE-SO por el río Quiroga, lo que condicionan su forma y la orientación de las laderas.
- Orografía** 200-600 metros.
- Altitud parcelas** 200-600 metros.
- Clima** La relativamente escasa pluviosidad anual, próxima a los 800-850 mm y las grandes variaciones térmicas entre diciembre y julio, la definen como una de las zonas más secas y calurosas de Galicia. Las formaciones montañosas del norte y oeste, impiden la penetración de las borrascas atlánticas, pero no la influencia mediterránea, que entra por el valle del Sil, configurando un microclima característico.
- Pluviometría 2014 (nov. 2013/oct. 2014)** 1.013 L/m².
- Temperatura media 2014 (nov. 2013/oct. 2014)** 13,77°C.
- Horas de sol (nov. 2013/oct. 2014)** 2.116 h/año.
- 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** Del 27 al 30 de Septiembre de 2014.
- Vinificación** Uva despalillada y estrujada, fermentación a 24-28°C con suaves remontados a continuación fermentación maloláctica y posterior crianza sobre sus lías hasta su embotellado.
- Embotellado** El 8 de Mayo de 2015.
- Consultor enológico** Luis Buitrón Barrios.

