

Vendimia Oro

Blanco Dorado

La mezcla de variedades autóctonas nos permite elaborar este vino de grandes matices y conseguir complejidad y expresión del terruño.



Nombre: Docampo Vendimia Oro.

Bodega: Bodegas Docampo S. A.

Variedades: 60% Treixadura, 20% Torrontés, 10% Loureira, 10% Lado.

Tipo de vino: Blanco

Origen: D. O. Ribeiro

Características Organolépticas: Amarillo verdoso muy intenso. Se muestra fragante en nariz con aromas de fruta blanca madura y frutos tropicales. Sabroso en boca, intenso, confirmando, al paso, los aromas frutales. Final muy grato con amplio postgusto.

Gastronomía: Excelente para acompañar una gran variedad de pescados y mariscos.

Temperatura de consumo: 9°C–12°C

Proceso de elaboración: Luego de una cuidada selección de uvas, se procede a una maceración pelicular de las distintas variedades conjuntamente. Fermentación en depósito de acero inoxidable con un riguroso control de la temperatura y posterior reposo.

Ficha técnica:

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Acidez total: 6.1 gr/l (en ácido tartárico).

Extracto seco: 19 gr/l

Presentación comercial:

Estuche de madera de 1 botella

Estuche de madera de 3 botellas

Caja de madera de 6 botellas

www.bodegasdocampo.com