



VIÑA do CAMPO

Barrica

Con la selección de las variedades autóctonas, Treixadura y Torrontés, la fermentación en barrica de roble francés y la crianza sobre lías, conseguimos este vino armonioso, fino y elegante.

NOMBRE: Viña do Campo Barrica.

BODEGA: Bodegas Docampo S.A.

VARIEDADES: 85% Treixadura, 15% Torrontés.

TIPO DE VINO: Blanco fermentado en barrica de roble francés.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Ribeiro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Presenta un atractivo color amarillo dorado con tonos verdosos, brillantes e intensos. En nariz es muy elegante, franco, con aromas de fruta blanca madura entrelazados con notas de vainilla aportadas por la crianza en barrica de roble. En boca se presenta complejo de sabores, en los que predomina el carácter frutal. Armonioso e intenso al paladar. Final con amplio postgusto y sabor persistente.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10°C-12°C

PROCESO DE ELABORACIÓN: Selección de las variedades autóctonas Treixadura y Torrontés con una ligera maceración pelicular en frío para posterior fermentación en barricas de roble francés Allier y Nevers. Crianza sobre lías en barrica para posterior reposo y final embotellado.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 12,8% Vol

Acidez total: 5.4 gr/l

Extracto seco: 22gr/l

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750 ml:

Caja de cartón de 6 botellas

www.bodegasdocampo.com