

Viña Amoriño

Selección

De las mejores uvas del Ribeiro, elaboramos nuestro Viña Amoriño Selección, donde se fusionan los conocimientos actuales y la experiencia adquirida por varias generaciones para alcanzar un vino de gran expresión.

NOMBRE: Viña Amoriño Selección.

BODEGA: Bodegas Docampo S. A.

VARIEDADES: 35% Treixadura, 35% Torrontés, 30% Palomino.

TIPO DE VINO: Blanco.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Ribeiro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Amarillo pajizo, brillante con tonos acerados. En nariz es limpio, afrutado y persistente. Buena entrada en boca y evolución con amplio paso. Suave y recuerdo final largo.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10°C.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Selección de las mejores uvas de nuestros viñedos, aplicando posteriormente un proceso de despalillado y una breve maceración en frío. Fermentación controlada en acero inoxidable a temperatura constante de 16°C. Una vez finalizada realizamos la primera trasiega para posterior reposo del vino, realizando un meticuloso seguimiento hasta su embotellado.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 11.7% vol.

Acidez total (en ácido tartárico): 6 gr/l.

Extracto seco: 19 gr/l.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750 ml:

Caja de cartón de 6 botellas.

Estuche de cartón de 3 botellas.

www.bodegasdocampo.com

