

PORTO DE LOBOS

EDICIÓN LIMITADA 2016

Uva Brancellao, **ancestral reina de la Ribeira Sacra**, vuelve para deleite de los amantes de los grandes vinos atlánticos.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Brancellao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días. Se descarta el vino de prensa. Sigue la fermentación maloláctica y una crianza durante 10 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



5 años



MATIZ DEL VINO

Granate que tiende a morado

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



GROSELLA



LAUREL



AROMA

Intenso, con notas de violeta, grosella, laurel y pimienta.

MARIDAJE



12,7% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C