

# TREIXADURA

## TREIXADURA



**Rebsorte:** Alte Treixadura  
**Anbaugebiet:** D.O. Ribeiro  
**Ort:** Castrelo de Miño

**Analyse**  
Alkoholgehalt: 13,5% Vol  
Gesamtsäure: 5,6 g/L  
Flüchtige Säure: 0,41 g/L  
Gesamtschwefel: 45 mg/L

**Kreativkonzept:**  
Diego Rodríguez.  
"Forelle aus dem Miño,  
genießend auf der Milenio-  
Brücke von Ourense"

**Lese:**  
4 de Septiembre  
**Abfüllung:** April

**Producción:** 3.000 Flaschen

**Vinifikation:** Die Trauben werden in 20-kg-Kisten geerntet und für 12 Stunden bei 4 °C heruntergekühlt. Anschließend erfolgt das Entrappen in inerter Atmosphäre, eine 12-stündige Mazeration und ein sechs Stunden dauerndes Pressen. Die statische Vorklärung dauert 48 Stunden. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 14 °C. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein über 0,2 µm filtriert und geklärt und verbleibt so bis zur Abfüllung.

**Weinberge:** Mehrere Parzellen in Castrelo de Miño  
- Rebalter: über 30 Jahre  
- Ertrag pro Rebe: ca. 1,5 kg  
- Pflanzenschutz: Schwefel und Kupfer  
- Höhe über dem Fluss: 0–100 m  
- Hangneigung: Ø 10 %  
- Boden: Sábrego (saurer, verwitterter Granit mit hohem Sandanteil und wenig Ton)  
- Klima: Kontinental, stark beeinflusst vom Fluss Miño

**Treixadura:** Eine über Jahrhunderte vergessene, heute jedoch historische und grundlegende Rebsorte der D.O. Ribeiro. Eine edle Traube aus Nordspanien, die – wie die Galicier selbst – milde und feuchte Bedingungen bevorzugt. Sie treibt spät aus und reift spät, weshalb sie empfindlich gegenüber Höhenlagen ist. Ihr volles Potenzial zeigt sie in alten, ertragsarmen Weinbergen auf granithaltigen Sábrego-Böden.

**Anmerkungen:** Dieser Wein ist eine Hommage an die historische Weinregion Ribeiro. Einst zählten ihre Weine zu den wertvollsten der iberischen Halbinsel. Traditioneller Weinbau und die Rückbesinnung auf autochthone Sorten haben sich durchgesetzt. Thermal verkörpert das Gleichgewicht zwischen Geschichte und Moderne: alte Treixadura-Reben auf kargen Sábrego-Böden, vinifiziert mit modernster Technologie.

**Verpackung:** Kartons mit 12 oder 6 Flaschen  
**Empfohlener Verkaufspreis:** 22 €

**DIEGO RODRIGUEZ**  
Wild Wines

  
**Ribeiro**