

THE R M A L

TREIXADURA

Variedad: Treixadura vieja
Zona de Producción: D.O Ribeiro.
Castrelo de Miño.

Análisis:
13,5% Vol
Acidez total 5,6 g/L .
Acidez Volátil: 0,41 g/L .
Sulfuroso Total 45 mg/L

Diseño de Etiqueta: José Vila

Fecha de Vendimia:
4 de Septiembre 2021

Creatividad: Diego Rodríguez.
*"Trucha del río Miño
gozándolo en el puente del
Milenio de Ourense"*

Expedición: Abril 2022

Producción: 3.000 botellas

Elaboración:

Recogida en cajas de 20 kilos. Se enfrían durante 12 horas a 4 °C. Despalillado en atmósfera inerte, macerado de 12 horas y posterior prensado durante 6 horas. El desfogado es estático durante 48 horas. Fermenta con levadura seleccionada a temperatura controlada de 14°C. Terminada la fermentación se filtra por 0,2 micras y se clarifica. Permanece así hasta su embotellado.

Treixadura:

Ignorada durante siglos. Variedad histórica y base actual de la D.O Ribeiro. Es una variedad noble, del norte de España. Como los gallegos, necesita condiciones suaves y relativamente húmedas. Brota y madura tarde, por lo tanto es muy sensible a las altitudes. Muestra todo su potencial en viñedos viejos, de poca producción y en suelos graníticos de sábreo.

Viñedos:

- Varias parcelas en Castrelo de Miño
- Edad: Superior a 30 años
- Producción por cepa: 1,5 Kilos aprox
- Tratamientos: Azufre y Cobre
- Altura desde el río: de 0 a 100 metros
- Desnivel: 10% de media
- Suelo: Sábreo (ácido, granito descompuesto, mucha arena y escasez de arcillas)
- Clima: Continental con gran influencia del Río Miño

Comentarios:

Este vino es un tributo a la histórica comarca del Ribeiro. Hubo un tiempo en el que estos vinos fueron los más valiosos de la península. La viticultura tradicional y la apuesta por lo autóctono se han impuesto. Thermal representa el equilibrio de la historia con la modernidad. Treixaduras viejas plantadas en suelos pobres de sábreo y elaboradas con la tecnología de vanguardia.

Presentación: Cajas de cartón de 12 y 6 botellas.

PVP Recomendado: 22€



DIEGO RODRIGUEZ

Wild Wines

