



Casal do Canteiro

ELABORACIÓN

Vendimia manual en caja. Los racimos sanos son seleccionados en el terreno, con una segunda comprobación en mesa al llegar a la bodega. Luego son despalillados antes de su paso por prensa. El mosto resultante es floral y limpio. La fermentación es controlada a través de un sistema de frío exhaustivo para resaltar sus propios matices aromáticos y varietales. Después de la fermentación, el vino permanece 9 meses sobre sus propias lías.

NOTA DE CATA

- Vista: color amarillo verdoso, limpio con reflejos acerados.
- Nariz: notas anisadas de hinojo, piña, cítricos, fruta blanca (pera), fruta de hueso. (ciruela, albaricoque), notas de acacia y herbales, como el tilo y laurel sobre un fondo tostado de lías.
- Boca: tiene cuerpo, es sabroso, sávido, salino y acidez correcta con final persistente.

VIÑEDOS

- Cinco hectáreas de viñedos familiares, compuestos de suelos graníticos y franco-arenosos, situados en el valle del Miño.
- Conducción en espaldera.
- Cuatro de las cinco hectáreas son trabajadas de forma manual, lo que le otorga un mayor carácter artesanal a la producción final.
- EDAD DE LOS VIÑEDOS: Entre 30 años, las parcelas más jóvenes, y 130 años, las más antiguas.

GASTRONOMÍA

- Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.
- Temperatura de servicio ideal 10 °C.

BODEGA
Casal do Canteiro

NOMBRE
Casal do Canteiro

ZONA DE PRODUCCIÓN
D.O. Ribeiro

LOCALIZACIÓN
Castrelo de Miño

COSECHA
2024

TIPO DE VINO
Blanco

VARIEDADES DE UVA
Treixadura 80% - Torrontés 20%

GRADUACIÓN
13%

PRODUCCIÓN
10.000 Botellas