



SCALPELLINO

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 y crianza se lleva a cabo en bodega de roble francés durante 6 meses.

NOTA DE CATA

- Vista: Color amarillo dorado pálido, con reflejos verdosos o dorados intensos. Limpio y brillante, con buena densidad (lágrima lenta).
- Nariz: Alta complejidad aromática. Fruta madura: manzana asada, pera, melocotón, membrillo. Cítricos confitados. Notas florales (flores blancas, jazmín) aún presentes, aunque más sutiles. Aromas de madera bien integrada: vainilla, tostados finos, frutos secos (almendra, avellana) y un punto ahumado elegante del roble francés.
- Boca: Entrada amplia y envolvente, con buena untuosidad. Acidez equilibrada (menos punzante que en otras variedades atlánticas). Sensación de volumen y estructura gracias al paso por bodega. Retrogusto largo, donde reaparecen notas de fruta madura, miel, y ligeros toques tostados o especiados (vainilla, clavo). Final persistente y elegante.

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

- Pescados grasos. Mariscos al ajillo o con salsas cremosas. Carnes blancas o cerdo ibérico. Quesos semicurados o de pasta blanda.
- Temperatura de servicio ideal 12 y 14 °C.

BODEGA
Casal do Canteiro

NOMBRE
Scalpellino

ZONA DE PRODUCCIÓN
D.O. Ribeiro

LOCALIZACIÓN
Castrelo de Miño

COSECHA
2024

TIPO DE VINO
Blanco Barrica

VARIEDADES DE UVA
Treixadura 100%

GRADUACIÓN
13,5%

PRODUCCIÓN
614 Botellas Numeradas