

FICHA DE CATA

celme
de pena bicada



Astariz, 22 - 32430 Castro de Miño, Ourense
988 489 190 | comunicacion@adegascalme.com
adegascalme.com

Nome adega: **Adegas Celme**
Nome Viño: **Celme de Pena Bicada**
Denominación de Orixe: **Ribeiro**
Colleita: **2016**

Data de embotellado: Xullo 2017
Tipo: Branco
Color: Amarelo, con destellos verdes, limpo e brillante
Variedades: Treixadura (50%), Godello (30%), Albariño (10%) e Loureira (10%)
Alcohol: 12,5%
pH: 3,48
Acidez total: 5,8 g/l
Azúcre residual: 0,7 g/l

Perfil do viño

Este viño pretende acadar a máxima expresión de cada unha das nosas variedades para o cal elaboramos cada unha por separado no seu momento exacto de maduración. Posteriormente realizamos a ensamblaxe nas proporcións que consideramos máis adecuadas. O resultado é un viño longo, complexo e de múltiples matices. Ten un longo percorrido na botella pero amósase amable e que invita a desfrutar dunha botella en boa compañía.

Climatoloxía

Pluviometría media, acumulada nos meses de inverno e primavera. Verán longo e moi seco o que favorece unha boa maduración, chegando á vendima con unha colleita de gran calidade e pouca cantidade de uva.

Características do viñado

Viñado de 15 anos de idade, chan de rocha granítica meteorizada (xabre), sistema de conduction en espaldeira.

Elaboración

Elaboramos cada variedade por separado, fermentación a temperatura controlada con levaduras autóctonas. Ensamblaxe posterior das variedades aproximadamente un mes antes do embotellado.

Crianza

Breve crianza sobre lías sen "bâtonnage"

Número de botellas producidas
6.250

