

## FICHA DE CATA

celme  
do souto



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

Nome Adega: **Adegas Celme**  
Nome Viño: **Celme do Souto**  
Denominación de Orixe: **Ribeiro**  
Colleita: **2016**

Data de embotellado: Agosto 2017

Tipo: Tinto

Color: Granate intenso de capa alta, con destellos violáceos, limpo e brillante

Variedades: Sousón (80%), Brancellao (20%)

Alcohol: 13%

pH: 3,56

Acidez total: 5,0 g/l

Azúcre residual: 2,1 g/l

Perfil de vino

Este viño pretende ser unha fiel expresión do noso terroño e das nosas variedades cos matices e complexidade engadida que lle da un breve paso por barrica. O resultado é un viño complexo e de gran potencial de garda, onde a presenza das notas frutais y florais se complementan con suaves aromas secundarios provintes da madeira.

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 20 anos de idade, chan de rocha granítica meteorizada (xabre) e sistema de conducción en espaldeira.

Elaboración

Fermentación a temperatura controlada con levaduras autóctonas.

Crianza

Crianza en barrica de roble francés de primeiro ano durante 3 meses combinando barricas de tostado suave e tostado medio.

Número de botellas producidas

2.550

