

FICHA DE CATA

celme
garabito



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

Nombre Bodega: **Adegas Celme**

Nombre Vino: **Celme Garabito**

Denominación de Origen: **Ribeiro**

Añada: **2017**

Fecha de embotellado: Diciembre 2018

Tipo: **Blanco**

Color: **Amarillo pajizo, con destellos dorados, limpio y brillante**

Tipo de uvas: **Treixadura (90%) y Loureira (10%)**

Alcohol: **13,5%**

Acidez total: **5,7 g/l**

Perfil de vino

Pretendemos llevar un paso más allá a nuestras variedades incorporando el uso de la barrica en la fermentación y crianza. El resultado es un vino en el que sigue predominando la fruta pero que multiplica su intensidad y complejidad mediante suaves notas provenientes de la madera. Es un vino largo y fresco con un enorme potencial de guarda.

Características de la añada

Pluviometría baja, concentrada en los meses de invierno y primavera. Verano largo y muy seco lo que favorece una buena maduración, llegando a vendimia con una cosecha de gran calidad y poca cantidad de uva.

Características de los viñedos

Viñedos de 15 años de edad, suelo de roca granítica meteorizada, sistema de conducción en espaldera.

Elaboración

Se arranca la fermentación en depósitos de INOX a temperatura controlada con levaduras autóctonas. A mitad de fermentación se pasa a barrica de roble francés de primer año en la que reposa con sus lías durante 4 meses.

Crianza

Crianza en barrica sobre lías con "bâtonnage" durante 4 meses. Descanso en INOX con lías durante 2 meses adicionales. Crianza en botella de 12 meses antes de su comercialización.

Número de botellas producidas

600

