



Vino procedente de la variedad de mayor presencia en el Ribeiro, la uva Palomino. Esta variedad, aislada de los vientos húmedos en viñedos que ascienden hasta media ladera en las riberas de los ríos Miño y Avia, da lugar a vinos de media graduación con una muy personal acidez.

NOMBRE: Camiñante

BODEGA: Adegas Menciñeiro

VARIEDADES: 100% Palomino

TIPO DE VINO: Blanco.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Ribeiro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: De aspecto amarillo pajizo, brillante, muy limpio. En nariz se muestra muy frutal (recuerdos de manzana, pera, plátano y cítricos). En boca resulta ligero, suave y sabroso desde el ataque al final de boca. Grato postgusto con amplias sensaciones frutales.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 9°C-11°C.

PROCESO DE ELABORACIÓN: A partir del despalillado y posterior estrujado de la uva, procedemos a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con un riguroso control de la temperatura para retener los aromas primarios de la variedad y así conseguir la potencialidad aromática de este vino. Posterior reposo del vino hasta el momento óptimo de embotellado.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 11.2% vol.

Acidez Total (en ácido tartárico): 5.6 gr/l.

Extracto seco: 18 gr/l.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750 ml:

Caja de cartón de 12 botellas.