

CARLOS MORO

Finca San Cibrao 2017

La añada 2017

La añada 2017 fue una de las más complicadas de los últimos años. Las duras condiciones meteorológicas vividas durante el año, con heladas, granizo y una extrema sequía, adelantaron la fecha de vendimia, pero todas estas adversidades no impidieron que la uva se recogiese de forma óptima y con muy buena calidad.

El viñedo

La Finca de SAN CIBRAO se encuentra a orillas del río Miño en unos fértiles terrenos silíceos compartiendo hábitat con especies arbóreas como el pino gallego o el roble, así como otras especies vegetales de vocación atlántica y representativas de esta zona de Galicia.

Es una finca de edad media y con la producción bien regulada, orientada al sur y enclavada en un precioso mirador sobre el valle del Miño en el que emergen las cepas de las variedades autóctonas más representativas de la D.O. Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño.

El vino

La selección de las uvas de las tres variedades proviene del viñedo, mientras que el exacto porcentaje de las mismas en el *coupage* definitivo realizado en bodega aporta el carácter y equilibrio a este vino único e irrepetible.

Brillante color amarillo paja pálido, con vivos toques verdosos. En nariz es fresco, intenso y elegante, dominando tonos frutales de manzana verde entre toques de heno recién cortado y sutiles tonos de flor blanca. Posee una viva y elegante estructura, con un cuerpo fresco y untuoso y final agradable y persistente.



PRODUCTOR

Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: Manuel Castro
Director técnico: Félix González
Elaboración: **Víña Costeira**



CARLOS MORO

Finca San Cibrao 2017

Formato 750 ml

El viñedo

Nombre del viñedo Finca San Cibrao
Localidad Ribadavia (Ourense)
Superficie 7 has
Textura del Suelo Franco-arenoso
Altitud 200 m.
Producción/ha 7.000 kg/ha
Orientación Sur
Pendiente 6%
Año de plantación 2000

Elaboración

Variedad 90% Treixadura, 5% Godello, 5% Albariño
Vendimia Septiembre
Primera añada 2017
Tipo de elaboración Tradicional en vinos blancos.
Botellas producidas 7.000 botellas
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza Sobre lías finas
Alcohol 13%
Acidez 5.6 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir preferentemente entre 6 y 8°C.
Maridaje Todo tipo de mariscos, pescados, conservas, quesos y carnes ligeras a la plancha