

A VILERMA

R I B E I R O

A VILERMA 2024

castes brancas



La tipicidad e identidad de la DO Ribeiro en un ensamblaje tradicional de variedades autóctonas cultivadas en la finca A Vilerma - desde 1977 -

VARIEDADES

Treixadura, albariño, godello, loureira, lado y torrontés.

VIÑEDO

Plantado en bancales, con 220 m de desnivel, en el Valle del Avia, corazón del Ribeiro. Finca de 6 hectáreas donde conviven 6 variedades autóctonas diferentes.

Suelo pobre, poco profundo, compuesto por arenas graníticas y sábregos arcillosos, con abundancia de piedra, gravas y rocas.

ELABORACIÓN

Fermentación y crianza en depósitos de acero inoxidable, barrica usada de 500 litros y depósitos ovoides de hormigón. Ligera crianza sobre lías. Elaboración que respeta y conserva la esencia del proyecto desde 1977.

AÑADA

La vendimia de la añada 2024 se inició el 9 de septiembre con la recolección inicial de las variedades godello y albariño, seguida posteriormente por torrontés, lado y treixadura. La última semana del mes, se recogió la variedad loureira. La uva se encontraba en un excelente estado sanitario gracias a la climatología del año. Un mes de agosto bastante soleado ayudó a finalizar la maduración de forma gradual, ofreciendo una cosecha bastante equilibrada entre variedades.

CATA

A Vilerma 2024 es un vino de influencia atlántica, que destaca por su notable intensidad de aromas primarios. Destacan los matices de plantas como el hinojo y laurel y toques frutales (manzana, fruta de hueso y cítricos) recuerdo a piedra húmeda y un ligero toque floral.

En boca se presenta complejo y elegante. La presencia de fruta es muy notable (manzana, melón, fruta de hueso), combinada con el recuerdo herbáceo. Destaca su acidez equilibrada y su final persistente y salino.

GASTRONOMÍA

Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.

Grado alcohólico: 13%

Temperatura ideal de servicio: 10°C

