

Quinta do Avelino Rock na Viña añada 2021



Vino blanco D.O. Ribeiro

Treixadura y Godello

Edad de la viña: 22 Años; Tipo de suelo: Arcilloso; Clima: Atlántico con influencia continental; Rendimiento por Ha. 6.000 kilos; Densidad de plantación por Ha. 3.250 cepas; Tiempo que tarda en la fermentación 20/25 días; Tiempo de crianza en depósito: 7-8 meses

Grado alcohólico: 12'50 %; Acidez volátil: 0.55 g/l acético; Acidez Total: 4.9 g/l tartárico; Ph: 3.25; SO2 Libre: 28 mg/l; SO2 Total: 79 mg/l; Azúcares Reductores: 0.1 g/L

Este vino es el proyecto más personal del viticultor y gerente al frente de Adegas Parente García, Ángel Parente. Los largos días de trabajo en los viñedos, con la música como única compañera, han servido de inspiración para la elaboración de esta nueva referencia.

Cuidadosamente escogidos los mejores frutos de nuestras viñas, la uva obtenida es sometida a una corta maceración. Elaborado únicamente con mosto flor, es fermentado a baja temperatura. Posteriormente se cría sobre lías en depósitos de acero inox

Límpido y brillante color amarillo con destellos oliváceos. El godello, intenso y elegante en nariz, aporta una miscelánea floral y afrutada con aromas a pomelo, ciruela blanca y notas tropicales de plátano y mango. Amplio y persistente, en boca se expresa la treixadura, que destaca por su complejidad y una exquisita acidez que realza el vino aportándole un divertido y redondo final.

Edición limitada a 666 botellas numeradas. Borgoña, cajas de 6 uds