Ronsel do Sil
RIBEIRA SACRA

Añada	**2013**
Denominación de Origen	**Ribeira Sacra**
Localización del viñedo	A Teixeira. **Ribas Do Sil**
Variedades	**93% Godello -7% Dona Branca-10% Treixadura**
Edad de las cepas	15 - 50 años
Sistema de conducción	50 % vaso, 50 % espaldera
Altitud	300 - 450 metros
Clima	**Atlántico**
Precipitación anual	700 mm
Suelo	**Granítico**
Exposición	Este, oeste
Rendimiento	7500 Kg/ha
Vendimia	25,26/09/ y 11/10/2013. Vendimia manual, en cajas de 15 kilos
Vinificación	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras en barrica de roble francés (300 L) de tercer año
Crianza	Crianza sobre lías en barrica durante 8 meses, sin batonnage.
Producción	**7.500 botellas** (0.75 L)
Embotellado	27.06.2014
Graduación	13 % VOL
Etiqueta	Vel' uveyra, en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo de la vendimia de la uva godello. La disposición en retícula de las uvas, expresa la nueva viticultura sostenible.
Servicio	Aconsejamos degustarlo entre 11 y 12ºC.
Cata	Color pajizo brillante. Nariz muy aromática, donde predominan notas frutales y florales, fondo delicado a hierbabuena. En boca seco y penetrante, con originalidad, integrada la madera de su fermentación en barrica. Final persistente.

SACARDEBOIS. 32740 PARADA DE SIL. OURENSE. www.ronseldosil.com. Tfnos.:(+34)988 98 49 23/ (+34) 685 877 740