



Ronsel do Sil
RIBEIRA SACRA

1

Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	A Teixeira. Ribas Do Sil
Varietades	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
Vinificación	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras en barrica de roble francés (300 L) de tercer año Crianza sobre lías en barrica durante 8 meses, sin batonnage.
Crianza	7.500 botellas (0.75 L)
Producción	27.06.2014
Graduación	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.
Etiqueta	Aconsejamos degustarlo entre 11 y 12°C.
Servicio	Color pajizo brillante. Nariz muy aromática, donde predominan notas frutales y florales,
Cata	fondo delicado a hierbabuena. En boca seco y penetrante, con originalidad, integrada la madera de su fermentación en barrica. Final persistente.



Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	Barxacova, A Teixeira. Ribas Do Sil
Variedad	90 % Mencía. 10% Garnacha.
Edad de las cepas	10 - 60 años
Sistema de conducción	65 % espaldera, 35 % vaso
Altitud	300 - 450 metros
Clima	Atlántico
Precipitación anual	700 mm
Suelo	Granítico
Exposición	Este, oeste
Rendimiento	6500 Kg/ha
Vinificación	Fermentación sin adición de levaduras, en tino de roble francés (5000 L) y depósito de acero inoxidable (2500 L). Maceración durante 25 días
Crianza	En bodega de roble francés (225L), durante 9 meses
Producción	24.000 botellas (0.75 L)
Graduación	13 % VOL
Etiqueta	Vel uveyra, en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo exuberante de la vendimia de la uva mencía. La disposición en retícula de las uvas expresa la racionalidad de la nueva viticultura en el paisaje ancestral de la Ribeira Sacra.
Servicio	Entre 14 y 16°C.
Cata	En nariz, bayas silvestres mora, zarza, flores secas de violetas. En boca es cremoso, notas balsámicas y estructurado, fresco, sutil y sabroso, con una acidez integrada, en boca muy placentero.



Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	Val do Bibei
Variedad	100% Godello
Edad de las cepas	Más de 85 años
Sistema de conducción	Vaso
Altitud	550-650 metros
Clima	Mediterráneo húmedo
Precipitación anual	700 mm
Suelo	Pizarra
Exposición	Norte
Rendimiento	5000 Kg/ha
Vinificación	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras, en barrica de roble francés (300 L)
Crianza	En barrica, sobre lías, durante 8 meses, sin batonnage
Producción	2.000 botellas (0.75 L)
Graduación	13,5% VOL
Etiqueta	Ourive significa en gallego 'orfebre', artesanía del oro y la plata. Las líneas del paisaje sobre las que se asienta la viña y la bodega, se reflejan sobre el río Sil.
Servicio	Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 11 y 12°C.
Cata	Dorado pajizo brillante, lágrima gruesa. Aromas nítidos del godello, flores blancas, y hierbas especiadas. En boca, sabroso, frutal y sincero, expresión de una viticultura y elaboración poco intervencionista. Final largo y persistente, dejando sensaciones minerales, hierbabuena.



Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	Val do Bibei
Variedad	100% Dona Branca
Sistema de conducción	Vaso
Altitud	550 metros
Edad de las cepas	Más de 85 años
Clima	Mediterráneo húmedo
Precipitación anual	700 mm
Suelo	Pizarra
Exposición	Norte
Rendimiento	5000 Kg/ha
Vinificación	Maceración prefermentativa durante 24 horas Fermentación sin adición de levaduras, en barrica de roble francés (300 L)
Crianza	En barrica, sobre lías, durante 8 meses, sin batonnage.
Producción	800 botellas (0.75 L)
Graduación	12,5% VOL
Servicio	Aconsejamos degustarlo no muy frío, entre 11 y 12°C.
Cata	Se trata de una curiosidad probar esta variedad de Dona Branca de la que tan sólo se vendimian 5.800 Kg./año en la D.O. Ribeira Sacra. Aromas delicados florales y recuerdos a frutas exóticas, pomelo, albaricoque, notas de madera bien integrada. En boca balsámico y untuoso.





Denominación de
Origen Localización del
viñedo Variedad
Edad de las cepas
Sistema de conducción
Altitud
Clima
Precipitación anual
Suelo
Exposición Rendimiento
Vinificación

Crianza
Producción

Graduación
Etiqueta

Ribeira Sacra

Val do Bibei

Mencia

Mas de 85 años

Vaso

550 metros

Mediterráneo húmedo

700 mm

Pizarra

Norte

4500 Kg/ha

Fermentación sin adición de levaduras, en depósito de hormigón

Maceración durante 30 días.

En barrica de roble francés (500L), durante 9 meses

1.300 botellas (0,75 L)

13% VOL



Arpegio es un acorde armónico con afinados matices cromáticos violetas y notas afrutadas y minerales. Las tonalidades del dibujo están en consonancia con las microparcels de viñedo, ubicadas sobre el pentagrama de líneas de nivel de los escalonados bancales de piedra característicos de la Ribeira Sacra. Entre 16-18º

Servicio

Cata

Rojo picota brillante con reflejos violetas, ribete amoratado, capa media-alta. Notas florales que predominan sobre los recuerdos especiados bien integradas con la madera. Anisados. Firme en boca por su mineralidad, ligeras notas de frescura vegetales, envolvente con toques tánicos todo ello sobre un fondo de sotobosque.



Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	A Teixeira
Variedad	Merenzao
Edad de las cepas	20 años
Sistema de conducción	Espaldera
Altitud	530 metros
Clima	Atlántico
Precipitación anual	700 mm
Suelo	Granítico y esquisto
Exposición	Este
Rendimiento	5000 Kg/ha
Vinificación	Fermentación sin adición de levaduras, en barricas de roble francés. Maceración durante 30 días

Crianza	En barrica de roble francés
Producción	1.000 botellas

Graduación	13% VOL
Etiqueta	Alpendre es 'pórtico' o 'cobertizo', humildes construcciones autóctonas de madera y piedra donde se guardan los aperos en las casas de labranza gallegas.

Servicio	Aconsejamos degustarlo entre 14-15°C.
Cata	Color fresa de capa baja, característico de esta singular y minoritaria variedad autóctona <i>merenzao</i> , similar a la variedad <i>trousseau</i> de la región del Jura de la borgoña francesa. Conexiones a través del Camino de Santiago. Intensidad aromática a fruta roja, cerezas en licor, violetas, mineral. En boca sutil y complejo, estructurado y voluminoso, taninos muy delicados. Notas especiadas de pimienta roja y balsámicas.





MULLER CEPA. RONSEL DO SIL 2020

Añada	2020
Denominación de Origen	Ribeira Sacra
Localización del viñedo	Valle del Bibei

Este vino quiere reivindicar la puesta en valor de la Mujer Rural. La etiqueta inspirada en la gran bailarina Marta Graham y en la historia de Siringa de las Metamorfosis de Ovidio, representa a una mujer en simbiosis con el terroir y la viña.

Variedades	Es un vino en el que la variedad de uva Mencía es la protagonista, junto con otras variedades tintas autóctonas de la Ribeira Sacra. Esta plurivarietal refleja la personalidad polifacética de la mujer rural, quien con tenacidad, muestra infinidad de aptitudes en su día a día. Como las cepas, que se adaptan a los climas más extremos durante décadas, así también la mujer siempre sabe mantenerse firme ante las dificultades.
-------------------	--

Altitud y Clima	650 metros. Viticultura de montaña con pendientes superiores al 50%
Suelo. Exposición	Pizarra.
Vendimia	Vendimia manual, en cajas de 20 kilos. Selección en viña y la entrada en bodega
Vinificación	100% despalillado. Fermentación natural sin adición de levaduras en fudre de 2500L de madera de roble francés. Crianza de 8 meses en bodega. 1.000 botellas.

Cata	Color cereza con brillos violetas. Nariz profunda al 'terroir' de una exclusiva viña centenaria de suelos de pizarra a orillas del río Bibei. Su elaboración natural descubre los aromas florales y sutiles frutos silvestres. Entrada en boca estructurada, mineral, toques de frescura, persistente. En la cata subyace un paralelismo con los valores de la 'mujer rural'. El trabajo silencioso y multifacético en la viña, la fusión con el paisaje heroico de la Ribeira Sacra que evoca emoción y autenticidad.
-------------	---

Datos analíticos	13,5%VOL ; Ac. Total= 4,8 ; pH= 3,59; Az. reductores <1,5g/L. SO2 libre=17 mg/L
-------------------------	---

D.O. RIBEIRA SACRA



Denominación de Origen

Localización del viñedo

Variedad

Edad de las cepas

Sistema de conducción. Altitud

Clima. Precipitación anual

Suelo

Exposición

Rendimiento

Vendimia y Vinificación

Crianza

Producción

Embotellado

Graduación

Etiqueta

Servicio

Cata

Ribeira Sacra

Parada de Sil

Caño

20 - 30 años

Espaldera. 350 m - 470 m de altitud

Atlántico. 400 L/m²

Granítico

este

3.500 Kg/ha

Vendimia manual, cajas de 18 kg.

Selección en la entrada en bodega

Fermentación espontánea con temperatura controlada.

En barrica de roble francés durante 8 meses.

650 botellas (0.75 L)

08/2021

12,5 % VOL

Las dos pequeñas viñas se sitúan en el Cañón del Sil, que da nombre a la marca de la etiqueta

18°C.

Marcada tipicidad de esta variedad autóctona ancestral; aromas de ahumados y regaliz, con una característica acidez sostenida.

PÓRTICO DA GLORIA 2019

Ronsel Do Sil

Denominación de Origen: Ribeira Sacra

Tipo: Vino tinto

Tipo de uva: 100% Brancellao

Variedad también llamada albarello, la misma que poblaba casi todo el viñedo en Ribeira Sacra antes del desastre de la devastadora plaga de la filoxera a finales del s. XIX..

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.): Viñedo en espaldera de 20-35 años y Viñedo en vaso de 50 años. Rendimiento de 5.000 kg/Ha. Precipitación anual 700 mm. Suelos graníticos y esquistos-pizarra. Orientación Este.

Elaboración: Vendimia manual con selección de racimos, recogida en cajas de 20 Kgs. Fermentación del racimo entero 30% y 70% despalillado, en depósito inox con temperatura controlada. Fermentación malo-láctica en barrica. Crianza de 8 meses en barrica de roble francés (228 L)

Número de botellas: 1.100 bot.

Cata: de color rubí, con un perfil aromático de frutos rojos, guindas, especias, balsámicos y hierbas aromáticas, mineralidad.

13,0%VOL ;pH= 3,58; Az. reductores<1,5g/L. SO2 libre=19 mg/L

