

CUNQUEIRO III MILENIUM



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Blanco
Región de Producción	Ribeiro
Variedad de uva	Treixadura, Godello, Albariño y Loureira
Rendimiento	58hl/ha
Fermentación	En inox con control de temperatura
Alcohol Vol	12,5%
Azúcar residual	+/-3 g/L
Acidez total	+/-6,5 g/L
Crianza botella	No
Tipo botella	Nettuno especial
Temperatura de servicio	8 - 11°C
Información elaboración	Sostenible
Gastronomía	Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.

El resultado de la rigurosa selección de los mejores racimos de treixadura, godello, albariño y loureira, sometidos a un esmerado proceso de elaboración mediante criomaceración con nieve carbónica y posterior crianza sobre sus propias lías de uno a tres meses, garantizan la pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos de Ribeiro.

FASE VISUAL / De aspecto limpio y brillante, con un color amarillo pajizo y reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA / Intenso, complejo, elegante y balsámico, nos recuerda a flores blancas, hierbas de tocador y fruta fresca. Características propias de las mejores variedades de la zona.

FASE GUSTATIVA / Potente, amplio y persistente, con excelente expresión frutal, fresco, sabroso y complejo.



Excelencia
Productos tradicionales de Galicia e Norte de Portugal.



MEDALLA DE ORO
SEMANA VITIVINÍCOLA
2018 - GUÍA DE VINOS



MEDALLA DE PLATA
PREMIOS SAKURA 2017
JAPAN WOMEN'S
WINE AWARDS



DISTINCIÓN
GALLAECIA 2015



MEDALLA DE PLATA
PREMIOS BACO 2016



MEDALLA DE ORO
GUÍA DE VINOS,
DESTILADOS Y BODEGAS
DE GALICIA 2013



MEDALLA DE ORO
MUNDUS VINI
2015



MEDALLA DE ORO
MUNDUS VINI
2016



MEJOR VINO BLANCO
51ª FERIA DO VINO
DO RIBEIRO 2014



MEJOR VINO BLANCO
55ª FERIA DO VINO
DO RIBEIRO 2018