

# Viñaredo

sousón



SANTA MARTA BODEGAS



**D.O.:** Valdeorras

**Tipo de vino:** Tinto barrica

**Salida al mercado:** Marzo

**Procedencia:** Viñedos propios y viñedos controlados a viticultores de la misma zona de Valdeorras.

**Suelos:** Arcillo-Ferrosos-Pizarrosos.

**Orografía:** Laderas a una altitud entre 400-600 metros.

**Clima:** Mediterráneo-oceánico

**Variedades de uva:** Sousón 100%

**Edad de las cepas:** Media de 35 años.

**Técnicas de cultivo:** Espaldera y cordón.

**Vendimia en octubre:** Manual, en cajas de no más de 20 kg., en el momento óptimo de maduración. Mesa de selección.

**Elaboración:** Premaceración fermentativa a 4°C durante cuatro días y posterior fermentación controlada a 24 °C. Crianza durante ocho meses en barricas de roble y cuatro meses en botella.

## Datos analíticos

Alcohol: 13%

Acidez: 5,40

## Nota de Cata

Se muestra un vino brillante, denso de tonalidades azules y color rojo violáceo, su aroma es limpio con buena intensidad donde destacan los aromas a frutas rojas. Su paso por boca es suave, destacan aromas a tostados; es un vino fresco y cálido que se muestra aterciopelado con una astringencia correcta y con un buen equilibrio cuyo aroma persiste prolongadamente en el posgusto.