



EL PATITO FEO

CAIÑO SOUSÓN BARRICA

VARIEDADES AUTÓCTONAS

Caíño longo , Caíño Tinto, Sousón y Brancellao
Denominación de Origen Ribeiro.

VIÑEDO

Varias parcelas situadas en Beada de entre 15 y 25 años.
Valle del Avia.

FECHA DE VENDIMIA

Vendimia manual el 23 de septiembre de 2024.

BODEGA

Cuatro meses de fermentación en depósitos de acero inox a temperatura entre 24 y 26 °C. Seis meses de crianza en barrica de roble francés y un mes de crianza en botella.

Embotellado el 29 de mayo de 2025. Producción limitada a 6.100 botellas de 75 cl y 150 magnum.

Color rojo cereza picota, con matices granates. Combinación elegante de fruta y madera, aromas a ahumados y caramelo con final a frutas silvestres.

En boca potente-amplio representando nuestras variedades gallegas con acidez y gran frescura. Final muy persistente. Vino para madurar en botella.

Temperatura ideal entre 14 y 16 °C.



TINTO BARRICA DE CASTES NOBLES

COSECHA 2024

TIPO Vino Tinto

ALCOHOL 13% Vol.

VÓL. AZÚCARES 3 g/L

ACIDEZ TOTAL 6,27 g/L tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL 0,42 g/L acético

PH 3,43

BOTELLA Agape 75 cl

CORCHO Natural de 49 mm

BOTELLAS/CAJA 6 unidades

TÉCNICO Pateiro Vinos de Guarda

OBSERVACIONES En proceso de crianza en botella

