



Sanclodio

D.O. Ribeiro

Variedades

Treixadura, Godello. Loureira y Albariño.

Tipo de vino

Vino blanco joven.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %

Acidez: 5 g/l

Azúcar Residual: 1,40 g/l

Elaboración

Ubicación: Fincas situadas en el Valle del Avia, Gomariz, Concello de Leiro (Ourense).

Descripción: Terreno granítico en socalcos.

Superficie: 9,6 Hectáreas en total.

Edad: viñedos plantados a partir del año 2002.

Clima: confluencia de climas Atlántico y Mediterráneo.

Cosecha: vendimia manual en cajas de 18 kilos.

Vinificación: despallado, prensa neumática con bajo rendimiento en beneficio de la calidad, desfogado a 15°C y fermentación tradicional controlada a 16°C.

Envejecimiento: crianza sobre lías y posterior maduración en depósitos de acero con removido periódico.

Se espera que evolucione bien a medio plazo madurando sus cualidades en botella

Nota de cata

Color: Amarillo oro con reflejos limón de intensidad media.

Nariz: Es complejo, frutal y fresco. Intensidad aromática media.

Boca: fresco, sabroso, amplios matices y final largo. Buena estructura que aporta la treixadura (variedad principal) y en el pase de boca aparece el carácter afrutado, floral y complejo que notamos en nariz.

Maridaje

Armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, arroces, carnes blancas y sushi.

Premios

- Sanclodio 2023: Medalla de Oro+ Guía Paadin 2025
- Sanclodio 2023: Mejor Vino DO Ribeiro 2024
- Sanclodio 2022: 91 puntos Guía Vinos Gourmets 2024
- Sanclodio 2021: 92 puntos Guía Vivir el Vino 2023
- Sanclodio 2016: 90 puntos Robert Parker
- Sanclodio 2015: Tempranillo de gran oro. XI edición de tempranillos al mundo. Organizado por la FEAE y la AGE.
- Sanclodio 2011: Bacchus de Plata
- Sanclodio 2011: 92 puntos Guía Peñín
- Sanclodio 2009: 91 puntos Robert Parker