

ABADÍA DA COVA

tinto

1124 CAIÑO

2018

VARIEDAD DE UVA: CAIÑO

VITICULTURA: HEROICA, TODOS
LOS TRABAJOS SE REALIZAN DE
FORMA MANUAL

VIÑEDO: QUIROGA

ORIENTACIÓN: SUR

ALTITUD: 300 M

ARQUITECTURA: ESPALDERA

SUELO: ARCILLA Y PIZARRA

EDAD DE VIÑEDO: 15 AÑOS

VENDÍMIA: MANUAL EN CAJAS DE
18 KG

ELABORACIÓN: FERMENTA EN
CUBAS DE ROBLE DE 2000 L Y
POSTERIOR CRIANZA EN MADERA
6 MESES

GRADO: 13% VOL.

PRODUCCIÓN: 2000 BOTELLAS



RIBEIRA SACRA

DENOMINACIÓN DE ORIXE