



## PACKAGING CARTÓN

ABADE DE COUTO 0,75L



Adegas

Bodegas

valmiñor  ÉBANO

Somos Miño. Somos O Rosal. Somos Ribera. Somos Duero.

**MARCA:** Abade de Couto

**BODEGA:** Adegas Valmiñor

**VARIETADES:** Brancellao, Sousón, Caiño Tinto

**TIPO DE VINO:** Tinto

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O Rías Baixas

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 °C

## *Abade de Couto*

“ · EL REBELDE · ”

### ELABORACIÓN

Vendimia manual y preselección de las variedades Sousón, Brancellao y Caiño tinto de nuestra finca con mayor altitud en el valle de O Rosal, Figueiró, con suelos minerales, dominados por esquisto metamórfico.

Mesa de selección de uva, despallado total y estrujado de la uva muy suave. Premaceración en frío a 12°C y fermentación tradicional controlada a 21°C. Remontados diarios en abierto con la finalidad de oxigenar y extraer color. Posterior enfriamiento a 17-18°C para evitar maloláctica y poder así microoxigenar de forma suave y continua. Por último fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Embotellado y reposo de 2 meses en botella previo a su distribución.

### CATA

Abade de Couto es un vino de un color granate intenso con ribete violáceo y de capa alta. Presenta una buena intensidad en nariz, con aromas de cereza, ciruela y moras rojas, todo ello envuelto en notas de caramelo, toffee, vainilla y cacao con un fondo de ligeros matices especiados. En boca muestra una entrada fresca y atlántica al inicio para luego mostrar una buena estructura y untuosidad que finaliza en un punto seco y ligeramente goloso.

