



**NOMBRE DEL VINO:**  
VIÑA VELLA

**TIPO DE VINO:**  
Tinto

**AÑADA:**  
2012

**DENOMINACIÓN:**  
D.O. Ribeira Sacra

**VARIEDADES:**  
100% Mencía

**VIÑEDOS:**  
4 Hectáreas de viñedo propio, repartidas en pequeñas parcelas en bancales, sobre laderas con inclinaciones entre el 50% - 70%.

**EDAD DE LAS CEPAS:**  
De 10 a 80 años

**SUELOS:**  
Suelos poco profundos, de estructura franco-arenosa, con abundancia de esquistos y pizarras disgregadas.

**ORIENTACIÓN:**  
Sur, Suroeste.

**RENDIMIENTO:**  
1,5 Kg/cepa (5.000 – 6.000 Kg/Ha.)

**TÉCNICAS DE CULTIVO:**  
Sistema de conducción en espaldera, con poda en "doble cordón Royat". Mantenimiento del suelo mediante laboreo, prescindiendo de la utilización de herbicidas. Se realiza poda en verde y aclareo de racimos. Debido a lo escarpado del terreno es necesario realizar todas las labores de forma manual.

**TRATAMIENTOS:**  
Sólo se utilizan tratamientos fungicidas para el control de mildiu y oidio, usando productos respetuosos con el medio ambiente (sulfato de cobre, azufre, ...). No se realiza ningún tratamiento antibottrítico, ni ningun otro tipo de tratamiento que pueda interferir negativamente en la fermentación.

**VENDIMIA:**  
Del 15 al 30 de Septiembre.  
Se realiza de forma manual en cajas de 20 Kg, realizando una selección racimo a racimo.

**VINIFICACIÓN:**  
Una vez que la uva es estrujada y despallada se lleva a cabo la fermentación en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas y a una temperatura entre 24 – 28° C. Durante este proceso se realizan dos remontados diarios de 30 minutos cada uno. El tiempo de maceración es de 3 – 4 semanas.

**MALOLÁCTICA:**  
Fermentación maloláctica completa.

**SULFUROSO TOTAL:**  
46 mg/l.

**FILTRACIÓN:**  
Se realiza un proceso de estabilización tartárica por frío, tras el cual se realiza una filtración mediante tierras diatomeas.

**GRADO ALCOHÓLICO:**  
13% vol.  
pH: 3,75  
Acidez total 4,9 gr/l.  
Azúcar residual: 1,8 gr/l



# FICHA TÉCNICA