



SEÑORA DE BIEN

COSECHA 2025

El carácter de la Treixadura do Ribeiro, fresco y rico para disfrutar en cualquier instante

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 90% Treixadura, 7% Albariño, 3% Godello.
- Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza en depósito de acero durante 6 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO ÓPTIMO  4-5 años



MATIZ DEL VINO

Color amarillo con destellos verdosos, de ribete acerado, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



FRUTAS DE HUESO



CÍTRICOS



MINERAL



AROMA

De buena intensidad, con notas de frutas tropicales y ligeras notas cítricas que se conjugan con ligeros aromas florales. Resulta sutil y fragante.



MARIDAJE

12,5% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°C



PAZO CASANOVA
VITICULTORES DESDE
1765