

SYBARIA
60% TORRONTES Y
40% PALOMINO

Blanco Ribeiro obtenido a partir de una esmerada selección de uvas en su óptimo estado de maduración. Color amarillo pajizo de reflejos verdosos. Potencia aromática que recuerda al mango, la lima y la hierba fresca. En boca es untuoso, con cuerpo, sin perder su punto cítrico final

Preferiblemente consumir a 10-12°C

Grado alcohólico total	11.5 % (v/v)
Extracto seco	21 g/l
Acidez total	5,5 g/l
Acidez volátil	0,30 g/l
Sulfuroso total	147 mg/l
Azúcares reductores	2,1 g/l
Masa volumétrica a 20°C	0.9913 g/c.c.



Denominación de origen	D.O. Ribeiro
Subzonas	Ribeiro
Edad cepas	7 a 20 años
Densidad de plantación	2000-3000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	90 – 110 mil yemas/Ha
Producción Ha	10.000-12.000 kgs
Tipo de suelos	Poco arcilloso con origen granítico y esquitoso
Tipo de clima	Clima atlántico - continental
Pluviometría	900-1100l/m2 al año
Sistema de cultivos	En espaldera
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despallado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.
Microfiltración	inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.