

# Pago Cativo

## Blanco O Forte



### DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Ribeiro
CLIMA:	Atlántico
UVA (S):	Treixadura 50%, Albariño 20%, Godello 10%, Torrontes 10%, Caiño blanco 10%
SUELO (S):	Granito, pizarra
ALTITUD:	100 a 280 metros
EDAD DE LA VIÑA:	15 - 70 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Sostenible - biodinámica
PODA:	Espaldera
PRODUCCIÓN:	350 cajas



La denominación de origen Ribeiro está situada en la Galicia meridional, en el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. El peculiar clima se ve favorecido por las barreras naturales y su situación meridional en Galicia, que protegen al territorio de borrascas subatlánticas y proporcionan un ecoclima de transición

oceánico-mediterráneo, por lo que es húmedo y de temperaturas medias de 14,5° de media anual. Con características entre los climas oceánico y mediterráneo permite que el fruto de las viñas madure, conservando aroma y acidez. Los vinos de esta denominación responden a una serie de combinaciones de exquisitos aromas afrutados y florales, que casi siempre resultan sorprendentes al elaborarse con variedades autóctonas tradicionales y poseen una acusada personalidad que los convierte en incomparables. Pago Cativo Blanco O Forte es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con el enólogo Álvaro Bueno.

**Vinificación:** Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada.

**Carácter:** Color amarillo verdoso, con algún destello dorado fresco, frutal y notas de hinojo y laurel, excelente acidez con recuerdos cítricos.

**Gastronomía:** Pescado, mariscos, aperitivos, arroces, comida asiática.