Pago Cativo
Rouge O Cotiño

APPELLATION D'ORIGINE:	Ribeiro.
CLIMAT:	Atlantique.
RAISIN(S):	Caíño 30%, Sousón 30%, Brencellao 10%, Mencía 20%, Garnacha 10%.
SOL(S):	granit, ardoise.
ÉLÉVATION:	entre 100 et 280 mètres.
ÂGE DU VIN:	15 - 70 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	Durable - biodynamique.
ÉMONDAGE:	espaldera.
PRODUCTION:	120 boîtes.

La commune de Ribeiro, qui a donné lieu à cette appellation d'origine, se trouve dans la Galice méridionale, au Nord-Ouest de la province d'Ourense, dans les vallées formées par les fleuves Miño, Avia et Arnoia. Le climat particulier est accompagné para des barrières naturelles et une situation géographique méridionale, particularités qui protègent le territoire des dépressions subatlantiques et qui produisent un eco-climat de transition océanique méditerranéen. C'est pourquoi les conditions climatiques sont plutôt humides et d'une température moyenne annuelle de 14,5 degrés. Les caractéristiques du climat océanique et du climat méditerranéen permettent que le fruit de la vigne mûrisse en conservant leur arôme et leur acidité. Les vins de cette appellation d'origine offrent une série de combinaisons d'arômes fruités et floraux, des résultats toujours surprenants et uniques grâce au caractère particulier des raisins autochtones et traditionnels utilisés dans la fabrication. Pago Cativo Rouge O Cotiño est une cuvée faite spécialement par la famille Pastor Gilabert pour Vinos de Terruños, en collaboration avec l'oenologue Álvaro Bueno.
Vinification: macération des pâtes avec le système traditionnelle, fermentation conjointe de toutes les variétés de raisin à une température contrôlée.
Caractère: couleur rouge cerise avec des nuances violettes, frais, floral, corps structuré, fruit exubérant, acidité brillante et une finale fraîche et fruitée.
Mariage: barbecue, steaks et riz.