

Pago Cativo

Tinto O Cotiño



DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Ribeiro
CLIMA:	Atlántico
UVA (S):	Caíño 30%, Sousón 30%, Brencellao 10%, Mencía 20%, Garnacha 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:	120 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 Tinto O Cotiño 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 sistema tradicional, fermentan todas las variedades en conjunto, a temperatura controlada.

Carácter: Color rojo picota con ribetes violáceos, fresco, floral, con cuerpo, exuberante fruta, acidez brillante, y un acabado fresco y frutal.

Gastronomía: Barbacoa, steaks, arroces.