Club de Vinos
El Corte Inglés

BITOKU 2021



93 PARKER

BODEGA
Adega do Demo

TIPO
Vino Blanco

ZONA
DO Ribeiro

VARIEDAD DE UVA
95% Treixadura y 5% Loureira

GRADO ALCOHÓLICO
12% vol.

CONSUMO
Hasta 2027

TEMPERATURA DE CONSUMO
8-10°C

PREMIOS
93 puntos Parker

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
La finca “As Tapadas” se encuentra situada en la parroquia de Puga DO Ribeiro. Cuenta con una extensión de 3 hectáreas a 280 metros de altitud.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Maceración de 18 horas seguida de un sangrado y prensado muy suave. La fermentación alcohólica se inició espontáneamente con las levaduras propias y manteniendo la fermentación a 15ºC. En los meses de enero y febrero se realizó un corto trabajo con las lías finas. Todo el proceso de fermentación, maduración y clarificación se llevó a cabo en depósitos de acero. Embotellado en marzo de 2023.

NOTA DE CATA
Aromas de fruta blanca, pera, herbáceos, hinojo, florales y toques anisados. En boca es fresco, graso y cremoso con notas de manzana verde.



COMENTARIO DEL EXPERTO
La viña de la que procede Bitoku 2021 fue plantada por nosotros hace 22 años, el enfoque de agricultura regenerativa que usamos en ella nos ha permitido que el suelo adquiera la capacidad de generar los nutrientes que precisa la vid sin necesidad de insumos. Conseguir que la tierra sobre la que crece este cultivo sea un hábitat de una rica microbiota y no un sustrato estéril, ha sido un esfuerzo de años, primando equilibrio sobre rendimiento en cosecha.

Carlos Lorenzo – Propietario de Adega do Demo



REGIÓN DE ELABORACIÓN
La denominación de origen Ribeiro está situada en Galicia, en el borde noroccidental de la provincia de Orense en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Cuenta con una extensión de viñedo de 1.300 hectáreas que se extiende desde los 75 hasta los 400 metros de altitud en valles y laderas. Clima de carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica, la orografía de cadenas montañosas que limita la DO por el oeste y norte, ejerce un importante efecto protector. El carácter ligeramente continental, junto con las corrientes de aire dominantes provocan una gran diferencia térmica entre el día y la noche. Suelo de esquistos y arcilla en zona de elaboración de este vino.