

Nombre del vino: Casa de Outeiro Mencía - Gama Origen



Tipo de vino: Tinto Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: 100% Mencía

Tipo de botella: Borgoña

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

***Grado alcohólico:** 13°

***Acidez Total:** 5,7

***pH:** 3,52

***Acidez volátil:** 0,29

***SO2/LT:** -

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribeira Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de parcelas de la subzona de Riberas del Miño. Una parte del vino permanece en los depósitos de acero y otra parte pasa una etapa en barricas de roble francés. Meses después, se realiza la mezcla para su posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

La Mencía es una de las uvas más antiguas que pueden encontrarse en la Ribeira Sacra. Su color, rojo violáceo intenso, recuerda a la frambuesa. Los aromas salvajes, a flores, hierbas, frutos rojos con un breve paso por toneles de roble europeo y americano transforman este vino en algo único que destaca por su complejidad. En boca es estructurado pero fresco, taninos presentes pero elegantes. Sorprende la mineralidad y acidez proveniente del mismo terruño.

Nombre del vino: Casa de Outeiro Godello - Gama Origen



Tipo de vino: Blanco Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: 100% Godello

Tipo de botella: Borgoña

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

***Grado alcohólico:** 12,5°

***Acidez Total:** 6,2

***pH:** 3,11

***Acidez volátil:** 0,19

***SO2L/T:** 65

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribeira Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

—

NOTAS DE CATA

Disponible en febrero 2022

*Datos provisionales. Definitivos en enero 2022

Nombre del vino: Casa de Outeiro Treixadura - Gama Origen



Tipo de vino: Blanco Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: 100% Treixadura

Tipo de botella: Borgoña

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

***Grado alcohólico:** 12°

***Acidez Total:** 6,5

***pH:** 3,14

***Acidez volátil:** 0,25

***SO2L/T:** 65

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribeira Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

NOTAS DE CATA

Disponible en febrero 2022

*Datos provisionales. Definitivos en enero 2022

Nombre del vino: Casa de Outeiro Godello - Gama Escudo



Tipo de vino: Blanco

Zona de producción: Ribera Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: 100% Godello

Tipo de botella: Troncocónica

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 13°

***Acidez Total:** 5,47

***pH:** 3,16

***Acidez volátil:** 0,39

***SO2/L:** 90

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeoureiro.com

casadeoureiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribera Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribera Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de parcelas de la subzona de Quiroga-Bibe DO Ribera Sacra.

NOTAS DE CATA

Autóctona de Galicia, el Godello es una uva que presenta un carácter muy particular. Su color es amarillo verdoso y muestra la frescura típica del norte de España. Recuerda a manzana verde, tintes cítricos y aromas minerales provenientes del suelo. En boca es estructurado, fresco, de acidez marcada y final largo. Se proyecta como un vino de gran potencial de guarda.

*Datos provisionales. Definitivos en enero 2022

Nombre del vino: Casa de Outeiro Mencía Rosado - Gama Escudo



Tipo de vino: Tinto Rosado

Zona de producción: Riberia Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: 100% Mencía

Tipo de botella: Troncocónica

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 12°

***Acidez Total:** 5,16

***pH:** 3,34

***Acidez volátil:** 0,36

***SO2L/T:** 90

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Riberia Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Riberia Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

NOTAS DE CATA

Los vinos Rosados en Galicia tienen un alto potencial enológico donde la influencia marítima da condiciones muy particulares para este tipo de vino. Aromas frescos, acidez natural elevada y estructura de boca suave hacen de estos rosados perfectos exponentes de una tierra única.

*Datos provisionales. Definitivos en enero 2022

Nombre del vino: Casa de Outeiro Mencía - Gama Histórico



Tipo de vino: Tinto guarda

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: Mencía y Garnacha

Tipo de botella: Troncocónica

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

***Grado alcohólico:** 14,5°

***Acidez Total:** 5.32

***pH:** 3,70

***Acidez volátil:** 0.72

***SO2/L:** 72

Contacto

+34 618 177 919

hola@casadeoureiro.com

casadeoureiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribeira Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

Este vino nace de una cuidadosa selección de uvas de nuestras mejores parcelas y de las de nuestros viticultores. Una vez terminada la maduración, probamos cada tonel y seleccionamos los mejores, dando como resultado nuestro mejor vino, Histórico.

NOTAS DE CATA

A la vista se muestra concentrado, colores rojos azulados. En nariz es complejo, intenso, recuerda a frutos rojos maduros y especias. El paso por madera, contribuye a una estructura aromática diversa. En boca es muy estructurado, taninos maduros presentes muy elegantes, final persistente, una acidez natural equilibrada típica de una región con influencia cantábrica y atlántica. Un exponente que muestra el potencial de preservación de los vinos de Ribeira Sacra.

*Datos provisionales. Definitivos en octubre 2022

Nombre del vino: Casa de Outeiro Godello - Gama Histórico



Tipo de vino: Tinto guarda

Zona de producción: Riberia Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: Godello

Tipo de botella: Troncocónica

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

***Grado alcohólico:**

***Acidez Total:**

***pH:**

***Acidez volátil:**

***SO2/LT:**

Contacto

+34 618 177 919

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Riberia Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones, sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos Cool Wines o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos, pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Riberia Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

NOTAS DE CATA

Disponible en febrero 2022

*Datos provisionales. Definitivos en enero 2022