



XANANDRO

Ficha técnica

Denominación de origen	D.O. Ribeiro
Subzonas	Ribeiro
Edad cepas	7 a 20 años
Densidad de plantación	2000-3000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	90 – 110 mil yemas/Ha
Producción Ha	10.000-12.000 kgs
Tipo de suelos	Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso
Tipo de clima	Clima continental
Pluviometría	900-1100l/m ² al año
Sistema de cultivos	En espaldera
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 28º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.