



# XANANDRO

## Ficha técnica

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Denominación de origen</b> | D.O. Ribeiro   |
| <b>Subzonas</b>               | Ribeiro  |
| <b>Edad cepas</b>             | 7 a 20 años  |
| <b>Densidad de plantación</b> | 2000-3000 cepas/Ha.  |
| <b>Nº yemas/Ha</b>            | 90 – 110 mil yemas/Ha  |
| <b>Producción Ha</b>          | 10.000-12.000 kgs  |
| <b>Tipo de suelos</b>         | Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso   |
| <b>Tipo de clima</b>          | Clima continental  |
| <b>Pluviometría</b>           | 900-1100l/m <sup>2</sup> al año  |
| <b>Sistema de cultivos</b>    | En espaldera   |
| <b>Fecha de vendimia</b>      | A partir 2ª quincena de septiembre   |
| <b>Recolección</b>            | 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.                        |
| <b>Procesado de la uva</b>    | 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. |
| <b>Proceso de elaboración</b> | 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.                 |
| <b>Microfiltración</b>        | Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.   |