



LAPENA DOMINIO DO BIBEI

13% ALC. BY VOL. WHITE WINE
ELABORADO E EMBOTELLADO NA PROPIEDADE POLO DOMINIO DO BIBEI S.L.
TERRAS DE TRIVES I MANZANEDA I OURENSE I ESPAÑA I CONTEN SULFITOS
RIBEIRA SACRA RE 42403 / OU L-1
DENOMINACIÓN DE ORIXE

WWW.DOMINIODOBIBEI.COM

750 ML

2012

L A P E N A 2 0 1 2 B R A N C O D E G A R D A
B O D E G A D O M I N I O D O B I B E I R I B E I R A S A C R A
E n o l o x í a v i t i c u l t u r a e p a i x ó n
G u t i e r P a u l a Q u i n o S u s o A l i n S a r a y R e n é

VIÑEDOS. Unha viña de 36 anos. Chan con textura franco areosa. Con enquistos e pizarras disgregadas. Altitude 670 metros. Orientación norte. Sistema de formación en cordón dobre. Producción de 1000g por planta.

VARIEDADES. Variedade de uva Godello.

ANADA 2012. Inverno máis frío do normal. Verán moi quente. Ano con carácter moi seco en Galicia. Maduración máxima no momento da vendima. Estado sanitario moi bo. Gran ano para os viños brancos.

VIÑIFICACIÓN. Vendima manual en caixas de 10 Kgs durante a cuarta semana de Setembro. A vendima entra a frío a 2°C . Selección manual en viñado acio a acio. Deslamado natural o longo de 12 horas. Fermentación en bocois de 600 litros de 2ºano de carballo francés. Fermentación alcolica conducida por levaduras decada viñado. Temperaturas de fermentación entre 12°C y 16°C.

CRIANZA. En bocois de carballo francés de 2º uso de 600 litros o longo de 9 meses nās súas lías. Permanencia o longo de 11 meses en depósito oval de formigón. Sen estabilizar, so polas temperaturas frias do inverno. Clarexado con arxila. Permanencia en botella dende xullo do 2014.

CONSUMO. Aconséllase decantar e disfrutar entre 12°C e 14°C.

CARLOS GUTIER PAULA QUINO SUSO ALIN JAVIER Y MARÍA PRIETO
+ 3 4 6 7 0 7 0 4 0 2 8
i n f o @ d o m i n i o d o b i b e i . c o m