



# TEJARE



La filosofía es trabajar y cuidar con esmero sus 8 Ha de viñedo propio, ya que este es el factor más importante para producir vinos de calidad. La uva predominante es la variedad treixadura, aunque también se cultiva godello, albariño, loureira y torrontés.

El objetivo es primar la calidad, consiguiendo un vino de baja producción que a buen seguro agradará a los consumidores mas exclusivos

El Ribeiro es una zona de intenso cultivo del viñedo desde muy antiguo.

Los suelos del Ribeiro se caracterizan por materiales graníticos, con texturas franco-arenosas y en menor medida areno- francosas. Característico del Ribeiro es el "sábrego", granito descompuesto, muy abundante en la zona.

**PRODUCTOR: ADEGA DESEU.**

MARCA: DESEU 2017  
TIPO: TREIXADURA 2017.  
D.O: RIBEIRO.

COSECHA: 2017.  
VARIEDADES DE UVA: TREIXADURA 100 %.  
GRADUACION ALCOHOLICA (% vol): 12.5.  
ACIDEZ TOTAL (g/L tartárico): 5.5.

**FASE VISUAL:**

Limpio y brillante, con tonalidades amarillo verdosas

**FASE OLFATIVA:**

Aroma limpio y de buena intensidad, predominan las notas florales aunque sobresalen las notas frutales tipo confitura, miel y fruta blanca madura.

**FASE GUSTATIVA:**

En boca es muy envolvente , ligero y lleno de fruta con cierta complejidad y rico en matices aportado por la variedad Treixadura

**LOGISTICA:**

Caja contiene 6 botellas.  
EAN code botella: 8437017813071  
EAN code caja: 18437017813078  
Medidas: 25,5 x 19 x 22,5 cm.  
Euro pallet  
Número total de botellas: 528  
Número total de cajas: 88  
Medidas pallet: 1,20 x 0,80 x 1,55 m. / Peso pallet: 730 Kg.