



**A Vilerma**  
Bodega



### Vilerma Ribeiro Weisswein 2016

Hergestelltaus den Traubenmost durch sanfte Presse der Maische der Trauben, die nur von unseren Weinparzellen von Vilerma herkommen, Weingut mit Tradition seit 1977.

#### Rebsorten

Treixadura (67%), Godello, Albariño, Loureira, Lado und Torrontés.

#### Weinprobe

*Auge: Farbton strohgelb mit grünen Strahlen.*

*Nase: fruchtig, blumig und mit Honigaromen, frisch mit pflanzlichen Noten.*

*Mund: trocken und sanft, leicht und der Abgang angenehm und ölig.*

*Mit der Zeit erreicht der Wein an mehr Komplexität.*

#### Analysedaten

Alkohol: 12%.

Lese: Ende September in Kisten von 18 -20 kg, pneumatische Presse und Verklärung von 48 Stunden bei 10°C.

Temperaturgeregelte Vergärung bei 18°C im Edelstahlgebände.

Füllung im Sommer 2017.

Allgemeine Säure:	5.56 gr/litro
P.H.:	3.56
Flüchtige Säure:	0.38 gr/litro
Schwefeldioxid:	120 mg/litro
Apfelsäure:	2.2 mg/litro
Restzucker:	1.7 gr/litro



**A Vilerma**  
Bodega  
DESDE 1977 SINCE

### Vilerma Ribeiro Rotwein 2015

Ribeiro Rotwein aus unseren Trauben,  
ausschliesslich geerntet in der Finca Vilerma, ein  
Traditionsweingut seit 1977.

#### Rebsorten

Sousón, Brancellao, Caiño, Ferrón und  
Tempranillo.

#### Weinprobe

Auge: Kirschrot, glänzend,  
Nase: Fruchtig, reif, mit roten und schwarzen  
Beeren und balsamischen Noten.  
Zunge: Vollmundig, gehaltvoller und breiter Wein.  
Abgang: Harmonisch zwischen säurig und  
tanninhaltig mit guten Abgang.  
Typischer atlantischer Wein und Merkmal des  
Weingutes Vilerma.  
Wir erwarten eine gute Entwicklung für die  
nächsten Jahren.

Dieser Wein wurde keiner  
Stabilisierungsbehandlung unterworfen.

#### Analysedaten

Alkohol: 13,3%.

Lese: Ende September in Kisten von

16-18 kg, Einmischen 15 Tage lang.

Füllung im Sommer 2017 und hergestellt  
in Edelstahlgebände.

Allgemeine Säure:	5.35 gr/litro
P.H.:	3.72
Flüchtige Säure:	0.37 gr/litro
Schwefeldioxid:	44.2 mg/litro
Apfelsäure:	0 mg/litro
Restzucker:	1.2 gr/litro