

TREIXADURA



Distinguida y armoniosa, la Treixadura es la uva blanca reina del viñedo del Ribeiro. Variedad de brotación y maduración tardía, y por lo tanto sensible a la altitud, su cultivo predomina en valles y laderas bien orientadas. Presenta fuerte vigor y fertilidad media, de excelente potencial cualitativo. Es poco resistente a la sequía y necesita de terrenos cálidos. Tiene sensibilidad media al oídio y al mildiu, y es sensible a la Botrytis cinerea y excoriosis.

Los vinos que produce son aromáticos, finos y elegantes, con recuerdos a frutas, delicadas notas florales y toques balsámicos. Alcanzan fácilmente los 12º-13º alcohólicos, que se compensan con su acidez total entre 5.5 y 7 gr/l. expresada en ácido tartárico, lo que hace que resulten frescos, equilibrados, sabrosos y untuosos.

Se pueden encontrar vinos monovarietales de Treixadura, aunque la mayoría de los vinos de la D.O. Ribeiro elaborados con esta variedad tienen también otras variedades autóctonas, pero con predominio de la Treixadura.

Los vinos elaborados con la variedad Treixadura son armónicos y equilibrados, vinos diferentes, singulares y únicos. Los vinos en los que predomina la Treixadura suelen tener una buena y positiva evolución en botella.