



RE 42403 / OU L-1  
12,5% ALC. BY VOL. 750 ML  
WWW.DOMINIODOBIBEI.COM

DOMINIO DO BIBEI

LAPOLA

WHITE WINE

RIBEIRA SACRA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN 2014

ELABORADO E EMBOTELLADO NA PROPIEDADE POLO DOMINIO DO BIBEI S.L.  
TERRAS DE TRIVES | MANZANEDA | OURENSE | ESPAÑA | CONTEN SULFITOS



L A P O L A            2 0 1 4            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    e    R e n é

VIÑEDOS. Entre 9 e 100 anos. Chans con presenza de areas, gravas, arxilas e esquistos. Altitude entre 400 e 750 metros. Todas as exposicións. Sistema de formación en vaso e cordón dobre.

VARIEDADES.            80% uva Godello, 15% albariño, 5% Dona Branca.

ANADA 2014. Ano lixeiramente cálido, Setembro con temperaturas máis altas do normal. Primeiros meses do ano con moitas choivas, ano lixeiramente húmido. Setembro con precipitacións dentro do normal. Moi bo equilibrio na maduración, dós mellores nos últimos anos. Excelente estado sanitario.

VIÑIFICACIÓN. Vendima manual en caixas de 10 kgs entre o 16 e 30 de Setembro. Escolleita manual en viñedo. Uva refrixerada 2 días a 2 grados. Deslamado. Viñificación individual por variedade, chan, altura e exposición en bocois de 600 litros, foudres de 1200L e 2400 Le depósitos ovoideos de formigón. Fermentación lenta entre 12°C e 16° C.

CRIANZA. Primeira parte en bocois de carballo francés de 600 litros, foudres austriacos de 1200 e 2400 litros de varios usos. Segunda parte en depósitos ovais de formigón para estabilización natural. Sobre as súas lías finas.

CONSUMO. Aconséllase deixar airear un par de horas antes do seu consumo. Disfrutar entre 11°C e 12°C.

CARLOS    GUTIER    PAULA    QUINO    SUSO    ALIN    JAVIER    e    MARÍA    PRIETO



RE 42403 / OU L-1 **DOMINIO DO BIBEI** **LAPOLA** WHITE WINE  
12,5% ALC. BY VOL. 750 ML ELABORADO E EMBOTELLADO NA PROPIEDAD POLO DOMINIO DO BIBEI S.L.  
WWW.DOMINIODOBIBEI.COM **RIBEIRA SACRA** TERRAS DE TRIVES | MANZANEDA | OURENSE | ESPAÑA | CONTEN SULFITOS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN **2014**



L A P O L A            2 0 1 4            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    e    R e n é

VIÑEDOS. Entre 9 e 100 anos. Chans con presenza de areas, gravas, arxilas e esquistos. Altitude entre 400 e 750 metros. Todas as exposicións. Sistema de formación en vaso e cordón dobre.

VARIEDADES. 80% uva Godello, 15% albariño, 5% Dona Branca.

ANADA 2014. Ano lixeiramente cálido, Setembro con temperaturas máis altas do normal. Primeiros meses do ano con moitas choivas, ano lixeiramente húmido. Setembro con precipitacións dentro do normal. Moi bo equilibrio na maduración, dos mellores nos últimos anos. Excelente estado sanitario.

VIÑIFICACIÓN. Vendima manual en caixas de 10 kgs entre o 16 e 30 de Setembro. Escolleita manual en viñedo. Uva refrixerada 2 días a 2 grados. Deslamado. Viñificación individual por variedade, chan, altura e exposición en bocois de 600 litros, foudres de 1200L e 2400L e depósitos ovoideos de formigón. Fermentación lenta entre 12°C e 16° C.

CRIANZA. Primeira parte en bocois de carballo francés de 600 litros, foudres austriacos de 1200 e 2400 litros de varios usos. Segunda parte en depósitos ovais de formigón para estabilización natural. Sobre as súas lías finas.

CONSUMO. Aconséllase deixar airear un par de horas antes do seu consumo. Disfrutar entre 11°C e 12°C.

CARLOS GUTIER PAULA QUINO SUSO ALIN JAVIER e MARÍA PRIETO