

Sanclodio 2024, un nuevo capítulo de la historia de Ribeiro

Bodega Sanclodio lanza esta nueva añada que expresa plenamente la esencia del Valle del Avia

Leiro (Ourense), 18 de julio de 2025. Bodega Sanclodio presenta la nueva añada de su vino blanco más representativo, un vino que es un homenaje al paisaje, la historia y el carácter granítico del Valle del Avia.

Sanclodio 2024 es la expresión más pura de Ribeiro. Nace entre los bancales de Leiro, donde recibe influencias atlánticas y mediterráneas y en su suelo que representa el Ribeiro más auténtico: el sábrego.

Se elabora, principalmente, con la uva reina de Ribeiro: la treixadura. Con un 79%, se complementa a la perfección con otras variedades autóctonas: loureira (11%), albariño (5%) y godello (5%). El resultado: un blanco elegante y fresco, Sanclodio 2024.

En nuestros viñedos aplicamos técnicas tradicionales bajo un control exhaustivo de su rendimiento. La cosecha se realiza a mano, en cajas de 18 kilogramos, para garantizar su integridad.

Sanclodio 2024 es un vino joven y vibrante, aunque complejo y con mucha personalidad. En copa muestra un color amarillo pálido, presentando reflejos limón y borde acerado. En nariz, despliega una intensidad frutal con notas salinas y florales, mientras que, en boca, destaca por su equilibrio, fresca y textura untuosa.

Es mucho más que un vino blanco, es el territorio embotellado. Cada añada cuenta una historia.

Añada 2024

La añada 2024 se vio marcada por una climatología cambiante que influyó notablemente en el ciclo vegetativo de la vid. Una primavera lluviosa ralentizó el desarrollo inicial del viñedo, aunque permitió una floración homogénea y satisfactoria.

A partir de julio, las temperaturas experimentaron un ascenso repentino y se mantuvieron altas hasta la vendimia, dando lugar a una maduración equilibrada. Sin embargo, la llegada del calor y la sequía en pleno verano frenaron su avance, permitiendo una evolución más saludable del viñedo.

La cosecha ofreció uvas de excelente calidad, marcada por una producción bastante moderada. Esto permitió conseguir un Sanclodio 2024 con gran personalidad y

Más información:

pvillasante@matarromera.es – 637 933 420

NOTA DE PRENSA

capacidad de evolución, fruto de una **viticultura atenta y respetuosa** con el **carácter de la tierra**.

La **crianza se realiza sobre lías finas**, con un **removido periódico** que aporta **volumen y complejidad**. Para su elaboración se emplean **depósitos de acero inoxidable** que **permiten conservar todas sus características organolépticas** y no perder la **frescura** que **caracteriza a Ribeiro y sus variedades autóctonas**.

Es una **representación de las raíces y el futuro**. Seguimos escribiendo la historia de Ribeiro.

Bodega Sanclodio

Bodega Sanclodio, en el valle del Avia, es una de las once bodegas de Bodegas Familiares Matarromera, fundada por el ingeniero y bodeguero de Carlos Moro. Esta bodega se convierte en la segunda del grupo bodeguero bajo la Denominación de Origen Ribeiro desde 2022. Es una apuesta por la honestidad y el conocimiento, aplicados a las viñas y el vino de Ribeiro.

Sus vinos se hacen a partir de cepas de viñedos centenarios, optimizando los cultivos vitícolas, aprovechando la morfología del terreno, las características geológicas y esa interrelación atlántica y mediterránea.

Su situación es privilegiada con casi 15 hectáreas de viñedo que descienden el valle en forma de bancales en suelo de sabrego, lo que aporta a los vinos de esta bodega una identidad y carácter único. La peculiaridad de estos viñedos y su disposición en socalcos son testigo de vendimias totalmente manuales, resultando en un exclusivo vino debido a la caracterización de su terreno.

Por ello, el objetivo es apostar por vinos blancos que destaquen por la sutileza, elegancia, y que a su vez transmitan frescura, delicadeza y el reconocimiento internacional. Bodega Sanclodio se convierte así, en cuna del Ribeiro.

Más información:

<http://bodegasanclodio.com>

<https://tienda.matarromera.es/do-ribeiro/1357-sanclodio-2024.html>