



NOTAS DE CATA

**Fase Visual**

Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

**Fase Olfativa**

Hace alarde de la personalidad clásica del albariño, limpio aroma varietal, fresco, con notas frutales (cítricos, manzana) y matices florales, alta intensidad.

**Fase Gustativa**

Vino amplio, sedoso, con una acidez equilibrada, fresco, vivo, persistente, glicérico, con un elegante postgusto.

FICHA TÉCNICA

**Indicación de Origen**

D.O. Rías Baixas.

**Subzona**

Salnés.

**Tipo de Vino**

Vino blanco tranquilo.

**Composición Varietal**

Monovarietal, 100% albariño.

**Añada**

2017.

**Vendimia**

1ª quincena de septiembre. Viñedos seleccionados. Recolectación manual.

**Técnicas de Vinificación**

Mesa de selección manual para descartar racimos no válidos. Despalillado. Uva totalmente macerada en frío. 80% Mosto lágrima / 20% Mosto de presada suave. Fermentación a temperatura controlada. Sala de conservación climatizada.

**Graduación Alcohólica**

13% vol.

**Envejecimiento**

Mínimo 6 meses en depósito de acero inoxidable.

**Producción**

35.000 botellas.

**Packaging**

Botella Borgoña, color Negro Ibérico, capacidad 750ml.

Tapón técnico 1+1 microgranulado.

Caja de cartón de 6 botellas.

**Embotellado**

Desde marzo de 2018.

**PREMIOS**

*Mezquita de ORO* – XXIII Concurso Iberico de Vinos Premios Mezquita 2017 (España)

*Medalla de ORO* – Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017 (Galicia)

*Medalla de Bronce* – International Wine Challenge 2017 (Reino Unido)

*Medalla de ORO* – Concours Mondial de Bruxelles 2015 (Bélgica)

*Medalla de ORO* – Sélections Mondiales de Vins 2015 (Canadá)

*Medalla de PLATA* – AWC Vienna International Wine Challenge 2015 (Austria)

Mejor Blanco Español de más de £10 libras – Wines From Spain Awards 2014 (Reino Unido)

