



NOTAS DE CATA

Fase Visual

Amarillo pajizo con tonalidades doradas, limpio y brillante.

Fase Olfativa

Agradable, despierto, intenso, marcadas notas frutales y florales, complejo y elegante.

Fase Gustativa

Sabroso, equilibrado, una refrescante punta de acidez, amplio, con un largo 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 adecuados. Despalillado. Uva parcialmente macerada en frío. 90% Mosto de presada suave / 10% Mosto lágrima. Fermentación a temperatura controlada. Sala de conservación climatizada.

Graduación Alcohólica

13% vol.

Envejecimiento

Mínimo 5 meses en depósito de acero inoxidable.

Producción

75.000 botellas.

Packaging

Botella Borgoña, color Hoja Muerta/Canela, capacidad 750ml.

Tapón técnico microgranulado.

Cajas de cartón de 6 - 12 botellas.

Otros formatos:

- Botella borgoña 375ml. (caja 12 bot.)
- Botella borgoña Magnum 1,5l. (caja 4 bot.)

Embotellado

Desde febrero de 2018.

PREMIOS

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

Medalla de ORO – Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016 (Galicia)

Medalla de ORO – Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2015 (Galicia)

1º Premio – Concurso de Viños do Festival Cultura Quente 2015 (Galicia)