



NOTAS DE CATA

Fase Visual

Precioso amarillo pajizo, limpio y brillante, con un enigmático desprendimiento lento y constante de finas burbujas.

Fase Olfativa

Potente, chispeante, alegre y vivo. Elegante aroma a frutas blancas ligeramente confitadas, agradables notas florales y un sutil toque tostado de la crianza en botella.

Fase Gustativa

Sabroso, elegante, con burbuja fina y cremosa, bien integrada. Equilibrado, refrescante acidez y muy goloso. Inconfundibles notas de la tipicidad donde destacan manzanas maduras y cítricos.

FICHA TÉCNICA

Indicación de Origen

D.O. Rías Baixas.

Subzona

Salnés.

Tipo de Vino

Vino espumoso de calidad.

Composición Varietal

Monovarietal, 100% albariño.

Vendimia

1ª quincena de octubre. Viñedos seleccionados. Recolección manual.

Método Tradicional (Methode Champenoise)

Tiraje del vino base con azúcar y levaduras. Segunda fermentación y crianza en botella en rima. Sala aislada a temperatura controlada, 14-15º. Conducción y extracción de lías en degüelle. Dosificación de licor de expedición y rellenado con el propio vino.

Graduación Alcohólica

12% vol.

Dosage

7,5 gramos/litro azúcares. Tipo BRUT

Envejecimiento

Crianza en botella, mínimo 12 meses en rima con sus lías.

Producción

Limitada. 5.000 botellas.

Packaging

Botella Espumante, color Negro Ibérico, capacidad 750ml. Caja de cartón de 4 botellas.

Degüelle

17 de noviembre de 2016.



PREMIOS

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

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

Medalla de PLATA – X Concurso Internacional de Vinos Premios Arribe 2014 (España)

Medalla de PLATA – Premios Palacio XV Feria del Vino y Alimentación Mediterránea 2014 (España)

Medalla de Bronce – International Wine Challenge 2014 (Reino Unido)

Commended Award – Decanter World Wine Awards 2014 (Reino Unido)