



Pablo Padín
B O D E G A S

FICHA TÉCNICA FEITIZO DA NOITE

FICHA DE CATA

Fase visual

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

Fase olfativa

Potente, chispeante, alegre y vivo. Elegante aroma de frutas blancas confitadas, agradables notas florales y un sutil toque tostado de ligera crianza.

Fase gustativa

Sabroso y 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 confitados.

FICHA TÉCNICA

Origen

D.O. Rías Baixas

Subzona

Salnés

Tipo

Vino Espumoso de Calidad

Composición

Monovarietal 100% Albariño

Vendimia

2ª quincena de Septiembre

Técnicas de vinificación

Elección de viñedos. Vendimia manual. Mesa de selección. Despalillado. Fermentación a temperatura controlada. Envejecimiento en tanques de acero inoxidable. Sala de conservación climatizada.

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, 14-15°. Conducción y extracción de lías en degüelle. Dosificación de licor de expedición y rellenado con el propio vino.

Graduación Alcohólica

12% vol.

Presión Carbónica

6 bares

Azúcares reductores

7 g/l (BRUT)

Envejecimiento

Mínimo 9 meses en botella con sus lías

Producción

Limitada. 3548 botellas

Packaging

Botella 750ml., Tipo Espumoso, Color Negro
Cajas de cartón de 4 botellas

Degüelle

10 de Diciembre de 2012





Pablo Padín
B O D E G A S

FICHA TÉCNICA FEITIZO DA NOITE

PALMARÉS

2014

Medalla de Plata - Guía de Vinos, destilados y bodegas de Galicia 2014
(Galicia - España)

2013

Champion Wine - Wines from Spain Awards 2013 (londres - Reino Unido)

2013

Puntuación 91/100 - Guía Palacio de Los Mejores Vinos Iberoamericanos
2013. El Palacio de Hierro (México)

2013

Medalla de Bronce- Intemational Wine Guide (España)

2013

Puntuación 85/100- Planeta Vino (España)

2013

20 Puesto - Cata - Maridaje de Espumosos y Quesos Gallegos. Hostelería
Galega e Turismo. (Galicia - España)



Ameiro, 24 - Dena - 36967 Meaño
Pontevedra (Spain)

T. +34 986 743 231
F. +34 986 745 791

info@pablopadin.com
www.pablopadin.com