



NOTAS DE CATA

Fase Visual

Amarillo pálido, limpio y brillante.

Fase Olfativa

Fresco, muy varietal, afrutado, con suaves notas cítricas y de manzanas.

Fase Gustativa

Equilibrado, redondo, muy fresco, sabroso, con sensaciones duraderas.

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. Recolección manual.

Técnicas de Vinificación

Mesa de selección. Despalillado. Fermentación a temperatura controlada. Sala de conservación climatizada.

Graduación Alcohólica

12,5% vol.

Envejecimiento

En depósito de acero inoxidable.

Producción

50.000 botellas.

Packaging

Botella Bordelesa, color Canela, capacidad 750ml.

Tapón técnico microgranulado.

Caja de cartón de 12 botellas.

Embotellado

Desde febrero de 2018.

PREMIOS

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

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 (Galicia)