

ATTIS

ATTIS



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1. RÍAS BAIXAS

SITUACIÓN

Situado en el noroeste de la península, en la gallega provincia de Pontevedra el “Val do Salnés” es la subzona más influenciada por el Océano Atlántico de las cinco que forman parte de la Denominación de Origen Rías Baixas. Sus viñas se encuentran en el margen izquierdo de la Ría de Arousa, a una altitud no superior a 300 metros, cercanas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cauces fluviales.

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS está situada en el centro del “Val do Salnés”, en una pequeña aldea de Meaño que mira a las Rías de Arousa y de Pontevedra.

RIAS BAIXAS – OVERVIEW:

Rías Baixas is located in the Region of Galicia (North West of Spain), in the province of Pontevedra, the "Salnés Valley" it's a subzone much more influenced by the Ocean than the other five subzones belonging Rías Baixas. It is located on the left bank of the Ría de Arosa and its vineyards are generally less than 300 meters altitude, near the sea and attached to the lower reaches of the river channels.

ATTIS WINERY AND VINEYARDS is located in the small village of Meaño, in the center of the "Salnés Valley" on the Mount Penaguda foots and in front of Arosa and Pontevedra Estuaries.



2. CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las características climáticas son de influencia atlántica y se manifiestan en forma de temperaturas suaves, y precipitaciones elevadas y bien repartidas con descenso hídrico en los meses de verano.

Debido a esto la vid se planta sobre pérgolas de granito llamadas “parrales” con el objetivo de protegerlas de la humedad y ofrecer mayor superficie de la planta a la insolación de sus racimos, los cuales son prietos con granos de pequeño tamaño.

WEATHER CONDITIONS:

The local weather features are clearly influenced by the Atlantic Ocean, namely mild temperatures, high rainfall well spread with water drop in summer months.

Because of this, the vineyards are tended in the local popular Emparrado Trellis system, lifted into granite sticks in order to protect them from moisture and maximize air circulation, allowing for a better drier during ripening season and sun hours to grape bunches which are tight and small.



3. CICLO DEL VINO

PROCESO DE ELABORACIÓN

Nuestros viñedos están conformados en parcelas situadas a una altura de entre 100 y 400 metros, orientadas hacia el mediodía y ubicadas en laderas donde los suelos son predominantemente franco arenosos, con abundante piedra que representa el drenaje perfecto y favorece las raíces profundas, algo poco habitual en la Denominación de Origen Rías Baixas ya que en ella suelen predominar los suelos arenosos y de poca profundidad.

La poda se realiza en el mes de febrero y la brotación empieza con el incremento de temperatura del mes de abril. Es a partir de la floración cuando resulta más importante tener bien controlada la vid ya que es cuando está más expuesta a enfermedades. Con aplicaciones de tratamiento ecológico cuidamos de nuestras viñas hasta la época de vendimia que se lleva a cabo en el mes de septiembre. Esta puede ser al principio o al final de dicho mes dependiendo de las condiciones climáticas de cada año.

CYCLE OF WINE – THE MAKING PROCESS:

Our vineyards are made up of different fields located at a height of between 100 and 400 meters, oriented towards the south and located on slopes where soils are predominantly sandy loam with lots of stone, deep roots do the perfect drainage, which is quite unusual because most of soils are sandy and not so deep.

The pruning is done in the month of February and sprouting begins with increasing temperatures in April, but starting blooming becomes more important to control the vineyards as it is exposed to diseases, with ecological treatments, we care of our vineyards until harvest time, which will take place in the month of September, this may be in the beginning or end of the month depending on weather conditions each year.

La entrada de uva a la bodega se realiza por selección de parcela. Cada una de estas pasa por la mesa de selección y se despallilla de tal manera que el grano queda entero para después ser introducido en la prensa neumática. En ella el grano se somete a un prensado suave haciendo que el mosto vaya por gravedad a los depósitos de fermentación. Mediante el proceso de “pie de cuba” se inicia el proceso de fermentación, iniciando la misma en una primera partida de mosto de forma natural y espontánea, para ser posteriormente utilizado en la siembra de los demás depósitos y barricas. La fermentación se realiza con un control minucioso de temperatura, estando esta siempre de manera estable en torno a los 15 grados centígrados. Una vez fermentado el vino pasa a la crianza sobre lías, la cual puede durar varios meses según el resultado que queramos obtener. Finalmente se clarifica y se estabiliza en frío antes de ser filtrado para su posterior embotellado.

The harvest time starts with plot selection and through the selection table where it is destemmed so the grape left whole, after this we drive it into pneumatic press for a gentle pressing. By gravity we fill the fermentation vats up.

The alcoholic fermentation is initiated by the process called of "pié de cuba" which is that the first batch of wort left fermenting naturally and spontaneously by its own and this is used to then sow all other deposits and barrels . Fermentation is temperature controlled and stable around 15 degrees C. Once fermentation is aged on the lees, this can last several months depending on the type of wine we want to get. Finally clarified and cold stabilized before being filtered for bottling.





DAMY
MULBAULT - FRANCE

AM

Alma 2011

ATTIS
BODEGAS Y VIÑEDOS

4. CONCLUSIÓN

LA BUENA ELABORACIÓN

Ligada a la tradición pero con los ojos puestos de forma cautelosa en la modernidad y el futuro y con un control casi militar de todos los procesos desde la viña a la bodega, se elaboran nuestros vinos que se caracterizan por respetar y realzar con franqueza la variedad , ensamblando todas sus cualidades como pueden ser su acidez, su mineralidad y su fructuosidad .

ENDING – THE GOOD WORK.

Tied to tradition but with an eye cautiously in modernity and future, with severe quality control of all processes from the vineyard to the winery , our wines are distinguished by respect and enhance frankly the grape variety, assembling all its qualities such as acidity, minerality and fruitiness.





XION

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Selección de parcelas de unos 15 años de edad media | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo y prensa neumática | Desfangado por frío | Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C) | Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 3 meses con “batonnage”.

Notas de cata

Fase visual: color amarillo intenso con ribetes verdes. Limpio y brillante.

Fase olfativa: nariz intensa y golosa de fruta blanca fresca con toques sutiles de cítricos que le dan una atractiva sensación de frescura.

Fase gustativa: boca intensa y amplia. La acidez deliciosa y los aromas persistentes le procuran un final largo y goloso.



Vineyard: Vine arbour | Selection of vineyards with about 15 y. old | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the western part, looking to the Atlantic Ocean

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming and compress air press | Debouirage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15°C) | Ageing on lees in Steel tank for 3 months with “batonnage”.

Wine tasting: Visual: Yellow intense color with green edges. Clean and brilliant. | Nose: Intense and delicious nose of white fresh fruit with fine touches of citrus fruits that give it an attractive sensation of freshness. | Palate: Intense and wide mouth. The luscious acidity and the persistent aromas provides a long and pleasant final.

ATTIS

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Selección de parcelas de unos 25 años de edad media | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico | Parte del viñedo en cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo y prensa neumática | Desfangado por frío | Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C) | Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 6 meses con “batonnage”.

Notas de cata

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.

Fase olfativa: nariz compleja con mucha intensidad. Harmoniosa y elegante de fruta blanca madura (albaricoque y melocotón), flores blancas (lirio), con notas minerales y toques salinos (océano).

Fase gustativa: boca sabrosa y potente con una magnífica acidez perfectamente integrada. Gran persistencia aromática. Un vino completo: elegante y delicioso, armonioso y complejo. Buen potencial de envejecimiento.



Vineyard: Vine arbour | Selection of vineyards with about 25 y. old | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the western part, looking to the Atlantic Ocean.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming and compress air press | Debouirage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15°C) | Ageing on lees in steel tank for 6 months with “batonnage”.

Wine tasting: Visual: Yellow color, intense, clean and brilliant. | Nose: Complex nose with great intensity and depth, harmonious and elegant. Ripe white fruits (apricot, peach), white flowers, mineral and empyreumatic notes, iodized touches. | Palate: Tasty, powerful and round, with a wonderful perfectly integrated acidity. Great aromatic persistence. A complete wine: elegant and delicious, harmonious and complex. Long potential of ageing.

NANA

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Procedente del viñedo más antiguo de la familia (40 años) | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación Nor Oeste | Cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Maceración pelicular en frío (nieve carbónica) | Prensa neumática con selección del mosto flor | Desfangado por frío | Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés | Crianza total en las barricas de 12 meses con lías finas y “batonnage”.

Notas de cata

Fase visual: color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.

Fase olfativa: nariz muy intensa, profunda y compleja. Gran carga frutal madura (albaricoque, pera Williams y melocotón de viña), toques tostados de frutos secos y de especias, notas minerales y empyreumáticas.

Fase gustativa: boca muy densa e intensa. Su potencia es reforzada por su magnífica acidez y su gran persistencia aromática. Vino con gran personalidad y gran potencial.



***Vineyard:** Vine arbour | Single vineyards with about 40 y. old, the family's oldest vineyard | Soils of granitic Entisoles of sandy-clayey character | Orientation in the north-western part | Organic farming.*

***Winemaking:** Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming | Cold skinny maceration | Compress air press with selection of the first juice | Debouirage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation in French oak barrel (228 and 500 L.) | Ageing on lees in the same barrel for 12 months with “batonnage”.*

***Wine tasting:** Visual: Yellow intense color with gold edges. Clean and brilliant. | Nose: Very intense, deep and complex nose: great ripe white fruits touch (apricot, Williams pear, vineyard's peach), toasted and spicy touches, mineral and empyreumatics notes. | Palate: Very rich and intense in the palate. The great acidity and the persistent flavors, add to his density, provides a long and deep taste. Wine with great personality and long potential to ageing.*



ATTIS MAR

Las cualidades de ATTIS hacen de él un vino cuyas percepciones aromáticas, con el paso del tiempo, se integran haciéndolo puramente mineral. Partiendo de esa base tomamos la decisión de introducir unas botellas en una caja y colgarla suspendida en una batea a unos doce metros de profundidad. Tras varios ensayos y pruebas hemos apreciado una evolución sorprendente y comprobando una vez más lo que el Atlántico puede aportar a nuestro vino mecido por el mar durante 6 meses .

The ATTIS wine qualities remains along the time and it's aromatic perceptions makes it purely mineral. On this basis, we decided to introduce a few bottles in a box and hang it on a rack suspended forty feet deep into the Ocean. After several attempts and trials we have seen a remarkable evolution and make sure what the Atlantic can give us as unexpected present after six months saved under the sea.



ATTIS CAIÑO

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Sur-Oeste | Altitud de 100 m.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L | Maceración total de 10 días con 2 bazuqueros cada día | Prensa vertical manual | Fermentación malo-láctica espontánea | Crianza de 12 meses en barricas de roble francés | Clarificación con clara de huevo y agua del mar | Filtración.

Notas de cata

Un vino sutil y delicado. Nariz compleja y muy fina de fruta roja, especias y toques minerales que recuerdan a ciertos Pinot Noir. Una boca redonda con taninos muy aterciopelados. Un vino con mucha elegancia tanto en nariz como en boca.



Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the south-western part | Altitud of 100m.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg | Selection of grapes | Complete destemming | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L | Total maceration of 10 days with 2 “pigeages”/day Vertical hydraulic press Spontaneous malolatic fermentation Ageing 12 months in French oak barrel | Fining with eggs and sea watter | Filtration.

Comentary: A subtle and delicate wine. The nose is complex and full of delicacy, red berries, spices and mineral touches which remind some Pinot noir. The mouth is round with beautiful velvety tannins. A wine with a lot of elegance both in the nose and in mouth.

ATTIS ESPADEIRO

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Sur-Oeste | Altitud de 100 m.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L | Maceración total de 15 días con 2 bazuques cada día | Prensa vertical manual | Fermentación malo-láctica espontánea | Crianza de 12 meses en barricas de roble francés | Clarificación con clara de huevo y agua del mar | Filtración.

Notas de cata

Un vino con mucha personalidad. Nariz compleja de fruta muy madura, de regaliz, de flores blancas intensas (lirios). Boca potente con una estructura tánica elegante prolongada por una bonita acidez.

Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantarlo.



Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the south-western part | Altitud of 100m.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg | Selection of grapes | Complete destemming | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L | Total maceration of 15 days with 2 "pigeages"/day | Vertical hydraulic press | Spontaneous malolatic fermentation | Ageing 12 months in French oak barrel | Fining with eggs and sea water | Filtration.

Comentary: A wine with a big personality. A nose gives a complex of very ripe fruits, licorice and to white flowers intense (lilies). A powerful mouth with an elegant tannic structure extended by a beautiful acidity. To appreciate all its qualities, it is recommended to decant it.

ATTIS SOUSÓN

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Sur-Oeste | Altitud de 100 m.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg | Selección manual a la entrada de bodega | Despalillado completo | Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L | Maceración total de 15 días con 2 bazuques cada día | Prensa vertical manual | Fermentación malo-láctica espontánea | Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés | Clarificación con clara de huevo y agua del mar | Filtración.

Notas de cata

Un vino atractivo y goloso. Nariz rica de fruta negra (moras) y cremosos toques de roble. Boca amplia, muy redonda con una estructura densa prolongada por una acidez golosa. Un vino para disfrutar en el momento.



Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the south-western part | Altitud of 100m.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg | Selection of grapes | Complete destemming | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L | Total maceration of 15 days with 2 "pigeages"/day | Vertical hydraulic press | Spontaneous malolatic fermentation | Ageing 12 months in new French oak barrel | Fining with eggs and sea watter | Filtration.

Comentary: An attractive and delicious wine. A nose rich in black fruits (blackberries) and in creamy touches of the wood. An ample, very round mouth with a dense structure extended by a luscious acidity. A wine to enjoy.





Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS

Dena, Meaño, Pontevedra.

Spain

www.attisbyv.com

info@attisbyv.com

Tel. +34 986 744 790

Fotografía y diseño: IMAXINEMOS (Vicente Fernández)

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS
w w w . a t t i s b y v . c o m
Dena Meaño Pontevedra