



ATTIS 2014

Denominación de origen: Rías Baixas
Subzona de producción: Val do Salnés
Clase de vino: blanco seco
Variedad: 100 % Albariño
Grado alcohólico: 12,50 %
Acidez total: 7,2 g/l
pH: 3,33

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".
Sin fermentación malo láctica.
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

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.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l y estuche de 3 botellas de 0.75l.

Bodega y oficina: Morouzos 16D 36967 Dena - Meaño (Pontevedra) ESPAÑA
Tel.+34.986.744.790 www.attisbyv.com administración@attisbyv.com