



ATTIS ESPADEIRO 2013



(primera añada)
Denominación de origen: Rías Baixas
Clase de vino: Tinto criado en bodega.
Variedad: 100% Espadeiro.
Producción muy limitada: 352 botellas.

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.
Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo.
Prensa vertical manual.
Fermentación malo-láctica espontánea.
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.
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.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 4 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