



ATTIS

PEDRAL 2013



(primera añada)
Denominación de origen: Rías Baixas
Clase de vino: tinto criado en bodega.
Variedad: 100 % Pedral
Producción muy limitada = 800 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 de 500L.
Filtración.

NOTAS DE CATA

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

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