



ATTIS

BODEGA Y VIÑEDOS

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



SITTA DULCE NANA

Denominación de origen: Sin
Subzona de producción: Val do Salnés
Clase de vino: blanco dulce de uva pasificada.
Variedad: 100 % Albariño
Producción muy limitada = 800 botellas (50 cl)

VIÑEDO

Selección de uva muy sana de viñedos jóvenes.
Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter arenoso-arcilloso.
Altitud de 0 a 100 m.
Rendimiento de 5.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
La uva se extiende en una sola capa sobre brezo seco, protegido de las lluvias y en un lugar muy bien ventilado.
Tiempo de pasificación = 2 meses.
Sin despallado y prensa neumática.
Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C) y parada de la fermentación cuando el vino tiene unos 10,5% alcohol.
Sin fermentación malo-láctica.
Criado en barrica de roble americano durante 12 meses.
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Un vino dulce con mucho encanto.
Muy goloso.
Alc. = 10,5% vol.
Azúcar = 50 g/l.
Acidez Total = 8.7 g/l.
Todo natural.

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