



XIÓN CUVEÉ TINTO 2014



Primera añada.
Denominación de origen: Rías Baixas
Clase de vino: Tinto Rías Baixas
Variedad: Pedral / Sousón / Espadeiro
Producción muy limitada: 2000 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 6 meses en barricas de roble francés y en depósito.
Filtración.

NOTAS DE CATA

Púrpura intenso y brillante a la vista.
Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa), de especias (pimienta), de flores (violeta) con toques minerales.
En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda con taninos finos donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. La final se prolonga con una acidez deliciosa.
Un vino atractivo visualmente y aromáticamente, con paso en boca muy goloso. Un tinto para disfrutar en todos los momentos.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 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