ATTIS
BODEGA & VIÑEDOS

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ATTIS 2017

Denominación de origen: Rías Baixas.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco seco.
Variedad: 100 % Albariño.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Selección de parcelas de 50 años de edad.
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 espontanea con control de temperatura (12-15ºC).
Crianza en depósito y fudre de roble, sobre sus lías finas durante 6 meses con “batonnage”.
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 magnifica acidez perfectamente integrada. Gran persistencia aromática. Un vino completo: elegante y delicioso, harmonioso y complejo.
Buen potencial de envejecimiento.

PRESENTACIÓN

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

Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com