



# ATTIS ATALANTE 2017

(100% Caiño blanco)



Denominación de origen: Rías Baixas.  
Subzona de producción: Val do Salnés.  
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.  
Variedad: 100 % Caiño blanco.  
Producción limitada = 1013 botellas.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Suelos de entisoles graníticos de carácter arcilloso.  
Altitud de 80 m.  
Rendimiento de 5.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Despalillado completo y prensa neumática.  
Desfangado por frío.  
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés (500L).  
Crianza en las barricas de 12 meses con lías finas y "batonnage".  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.

## NOTAS DE CATA

Un vino muy complejo, flores blancas y muy mineral en nariz, fresco y delicado. En boca demuestra una gran acidez y un perfil muy mineral, con mucha finura, muy largo y persistente.  
Una variedad con mucho potencial aromático y de guarda.



Moruzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com