



ATTIS CAIÑO 2016



Denominación de origen: Rías Baixas.
Clase de vino: Tinto criado en bodega.
Variedad: 100% Caiño Tinto.
Producción muy limitada: 884 botellas.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación dominante al Sur-Oeste.
Altitud de 100m.
Rendimiento de 4000 kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo.
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500L abiertas.
Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día.
Prensa vertical manual.
Fermentación maloláctica espontánea.
Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.
Clarificación con clara de huevo y agua de mar.
Filtración.

NOTAS DE CATA

Un vino delicioso, con toques vegetales y herbáceos. Una acidez fresca. Autóctono.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .



Moruzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com