



# ATTIS CORIBANTE 2016



Denominación de origen: Rías Baixas.  
Subzona de producción: Val do Salnés.  
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en bodega.  
Variedad: 50% Albariño, 25 % Caiño blanco, 25% Godello.  
Producción limitada = 861 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.  
Despallado completo y prensa neumática.  
Desfangado por frío.  
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés (500L y 225L).  
Crianza en las barricas de 12 meses con lías finas y "batonnage".  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.

## NOTAS DE CATA

Un vino con gran estructura, graso y amplio en boca, con una acidez muy compensada y ensamblada, amable, sutil y con un final muy amplio.



Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com