



# SITTA DOLIOLA 2017



Denominación de origen: Sin.  
Clase de vino: Blanco de maceración pelicular (maceración con pieles de uvas blancas).  
Producción: 600 botellas.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Selección de parcelas de entre 35 y 40 años.  
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Rendimiento de 6.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Despalillado completo.  
Fermentación alcohólica espontánea en tinajas de arcilla.  
Maceración pelicular durante 10 meses en tinajas de arcilla de 380L (Doliola en Latín).  
Fermentación maloláctica espontánea.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Nariz fresca y cítrica, piel de pomelo. Acidez integrada, fina, con un tanino suave. Un vino diferente y único.



Morozos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com