



SITTA DULCE NANA 2017



Denominación de origen: Sin.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco dulce de uva pasificada.
Producción muy limitada = 500 botellas (50 cl).

VIÑEDO

Selección de uva muy sana de viñedos jóvenes.
Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de entisoles graníticos de carácter areno - arcilloso.
Altitud de 0 a 100 m.
Rendimiento de 5.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
La uva se extiende en una sola capa sobre brezo seco, protegido de las lluvias y en un lugar muy bien ventilado.
Tiempo de pasificación = 2 meses.
Prensado.
Fermentación alcohólica espontánea y posterior crianza en barrica de roble francés.
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Cítrico, frutos secos, miel, largo y persistente, con un equilibrio entre azúcar y acidez. Un vino naturalmente dulce de uva pasificada a partir de la variedad albariño, diferente y único.



Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com