



ATTIS PEDRAL 2016



Denominación de origen: Rías Baixas.
Clase de vino: tinto criado en bodega.
Variedad: 100 % Pedral.
Producción muy limitada = 967 botellas.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación dominante al Sur-Oeste.
Altitud de 100 m.
Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

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

NOTAS DE CATA

Un vino sutil y delicado. Nariz compleja y muy fina de fruta roja, especias y toques minerales. Una boca redonda con taninos muy aterciopelados. Un vino con mucha elegancia tanto en nariz como en boca.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .



Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com