



XIÓN 2018



Denominación de origen: Rías Baixas.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco seco.
Variedad: 100 % Albariño.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Selección de parcelas de 35 años de edad.
Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo y prensa neumática.
Desfangado por frío.
Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C).
Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 4 meses con "batonnage".
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo intenso con ribetes verdes.
Limpio y brillante.
Fase olfativa: nariz intensa y golosa de fruta blanca fresca con toques sutiles de cítricos que le dan una atractiva sensación de frescura.
Fase gustativa: boca intensa y amplia. La acidez deliciosa y los aromas persistentes le procuran un final largo y goloso.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l, estuche de 3 botellas de 0.75l y botella individual Magnum de 1.5L.



Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com