



# XIÓN CUVEÉ TINTO 2016

Denominación de origen: Rías Baixas.  
Clase de vino: Tinto Rías Baixas.  
Variedad: Pedral / Sousón / Espadeiro.  
Producción limitada: 4.000 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 fudre de roble francés.  
Clarificación con clara de huevo y agua del mar.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Púrpura intenso y brillante a la vista.  
Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa), de especias (pimienta), de flores (violeta) con toques minerales.  
En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda con taninos finos donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. El final se prolonga con una acidez deliciosa.  
Un vino atractivo visualmente y aromáticamente, con paso en boca muy goloso. Un tinto para disfrutar en todos los momentos.

## 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