

# SITTA ANCESTROS 2016

Denominación de origen: Sin D.O.

Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.

Variedad: 100 % Albariño.

Producción limitada = 667 botellas.

#### **VIÑEDO**

Emparrado (pérgola tradicional).

Procedente del viñedo más antiguo de la familia.

Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso. Orientación Noroeste.

### **ELABORACIÓN**

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.

Selección manual a la entrada en bodega.

Despalillado completo.

Selección del mosto flor.

Desfangado por frío.

Fermentación alcohólica espontanea en barricas de roble francés.

Crianza total en las barricas de 60 meses con lías finas y "batonnage".

Clarificación con cola de pescado.

#### **NOTAS DE CATA**

Fase visual: color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.

Un vino con mucha personalidad, amplio, denso, graso, un tanino perfectamente integrado y una acidez fresca, lo que le da mucha finura y persistencia en boca. Un vino que demuestra el gran potencial de evolución de la variedad Albariño, y la buena disposición de esta variedad para su crianza en barrica. Un vino único.

## **PRESENTACIÓN**

Caja de cartón de 6 botellas de 0.751.



Morouzos 16D - Dena 36967 - Meaño

Pontevedra - España



SITTA

**ANCESTROS** 

TIS BODEGA & VIÑEDOS