



# ATTIS 2024



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 50 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 y fudre de roble, sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage".  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.

## NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.  
Fase olfativa: nariz compleja con mucha intensidad.  
Harmoniosa y elegante de fruta blanca madura (albaricoque y melocotón), flores blancas (lirio), con notas minerales y toques salinos (océano).  
Fase gustativa: boca sabrosa y potente con una magnífica acidez perfectamente integrada. Gran persistencia aromática. Un vino completo: elegante y delicioso, armonioso y complejo.  
Buen potencial de envejecimiento.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l y estuche de 3 botellas de 0.75l.

Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com