



ATTIS CORIBANTE 2022



Denominación de origen: Rías Baixas.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.
Variedad: 50% Albariño, 25 % Caiño blanco, 25% Godello.
Producción limitada: 1266 botellas.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de entisoles graníticos de carácter arcilloso.
Altitud de 80 m.
Rendimiento de 5.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despallado completo y prensa neumática.
Desfangado por frío.
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés (500L y 225L).
Crianza en las barricas de 12 meses con lías finas y "batonnage".
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Un vino con gran estructura, graso y amplio en boca, con una acidez muy compensada y ensamblada, amable, sutil y con un final muy amplio.

Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com