



SITTA MACERACIÓN 2024



Denominación de origen: Sin.
Clase de vino: Blanco de maceración "orange wine".

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Selección de parcelas de entre 35 y 40 años.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Rendimiento de 6.000 Kg/ha.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo.
Fermentación alcohólica espontánea en depósito.
Maceración pelicular total de 15 días con 2 remontados/día.
Prensa neumática.
Fermentación maloláctica espontánea.
Crianza de 6 meses sobre lías con batonage en depósito.
Clarificación.
Filtración.

NOTAS DE CATA

Un vino con una nariz muy original y típica (piel de naranja) y con mucha personalidad en boca. Un vino para descubrir nuevas sensaciones.

Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com