



ATTIS SOUSÓN 2018



Denominación de origen: Rías Baixas.
Clase de vino: Tinto criado en bodega.
Variedad: 100% Sousón.
Producción muy limitada: 1080 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 barricas nuevas de roble francés.
Clarificación con clara de huevo y agua de mar.
Filtración.

NOTAS DE CATA

Un vino atractivo y goloso. Nariz rica de fruta negra (moras) y mineral, tinta china y frambuesa. Boca amplia, muy redonda con una estructura densa prolongada por una acidez golosa. Un vino para disfrutar en el momento.

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