



# XIÓN 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 35 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 sobre sus lías finas durante 4 meses con "batonnage".  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.

## NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo intenso con ribetes verdes.  
Limpio y brillante.  
Fase olfativa: nariz intensa y golosa de fruta blanca fresca con toques sutiles de cítricos que le dan una atractiva sensación de frescura.  
Fase gustativa: boca intensa y amplia. La acidez deliciosa y los aromas persistentes le procuran un final largo y goloso.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l, estuche de 3 botellas de 0.75l y botella individual Magnum de 1.5L.