



XIÓN CUVÉE TINTO 2022



Denominación de origen: Rías Baixas.
Clase de vino: Tinto Rías Baixas.
Variedad: Pedral / Sousón / Espadeiro.

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 fudre de roble francés.
Clarificación con clara de huevo y agua de mar.
Filtración.

NOTAS DE CATA

Púrpura intenso y brillante a la vista.
Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa), de especias (pimienta), de flores (violeta) con toques minerales.
En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda con taninos finos donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. El final se prolonga con una acidez deliciosa.
Un vino atractivo visualmente y aromáticamente, con paso en boca muy goloso. Un tinto para disfrutar en todos los momentos.

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