



ATTIS MAR 2024



Denominación de origen: Sin.

Clase de vino: blanco seco.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).

Selección de parcelas de 50 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.

Despallado completo y prensa neumática.

Desfangado por frío.

Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C).

Crianza en depósito y fudre de roble, sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage".

Clarificación con cola de pescado.

Filtración tangencial.

Crianza de 6 meses bajo el mar, a una profundidad de 12m.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.

Un vino fresco, con una gran finura y persistencia, una acidez muy fresca, graso y tremendamente amplio y persistente, salino. La crianza bajo el mar le aporta una evolución fresca y antioxidativa, lo que lo hace un vino único y con gran potencial de guarda.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6botellas de 0.75l.

Morozos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com