



NOTES DE DÉGUSTATION

# NADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO 2017

**Variété:**

100% raisins de la «Val de O Salnés»

**Production annuelle:**

8.664 bouteilles

**Œnologues:**

Cayetano Otero & Patricia Presas

**Producteur:**

Carlos Rey Lustres

**D.O.:**

Rias Baixas

**Année de récolte:**

2017

**Variété:**

100 % Albariño

**Mise en bouteille:**

15/03/2018

**Vol.:** 13,5%

**Acidité:** 7,00 G/L

**PH:** 3,45 N/A

**SO2L:** 36 ML/L

**DÉGUSTATION**

Jaune paille, tonalité verdâtre moyenne, limpide et brillante, intensité moyenne-élevée, herbes aromatiques, balsamiques, citriques, fonds minéral et salin. En bouche, il est frais avec une bonne acidité, citrique, onctueuse, de longues notes florales et réapparaissent les notes citriques et balsamiques, avec une amertume légère, longue et finale.

**VINIFICATION**

Fermentation contrôlée en acier inoxydable pendant 21 jours à 16°, postérieurement nous avons effectué une malolactique partielle et nous avons procédé à son mélange final avant d'effectuer sa stabilisation tartrique à travers le froid à -5°C. stabilisiert wird.

Rias Baixas  
DENOMINACION DE ORIGEN

