



— VERKOSTUNGSNOTIZEN —

ANADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO 2017

Rebsorte:

100 % Albariño-Traube aus dem „Val de O Salnés“

Jahresproduktion:

8.664 Flaschen.

Önologen:

Cayetano Otero & Patricia Presas

Winzer:

Carlos Rey Lustres

D.O.:

Rias Baixas

Jahrgang:

2017

Rebsorte:

100 % Albariño-Traube

Abgefüllt:

15/03/2018

Alkoholgehalt: 13,5%

Säuregehalt: 7,00 G/L

PH: 3,45 N/A

SO2L: 36 ML/L

VERKOSTUNG

Strohgelb und leicht grünliche Farbtöne, klar und leuchtend, von mittlerer bis hoher Intensität, Kräuter, balsamische Noten und Noten von Zitrusfrüchten, mineralische und salzartige Tiefe. Am Gaumen frisch mit ausgewogener Säure, Zitrusfrucht, ölig, geschmeidig, lang anhaltende Blumennoten, dann erneut Anklänge von Zitrusfrüchten und balsamische Noten. Lang im Abgang, edel und leicht bitter.

KELTERUNG

21 Tage bei 16 °C in Edelstahl bei kontrollierter Gärung ausgebaut, später erfolgt die teilweise malolaktische Gärung und schließlich die abschließende Vermischung, bevor der Weinstein bei -5 °C stabilisiert wird.

Rias Baixas
DENOMINACION DE ORIGEN

