

FICHA DE CATA
ANADIGNA RÍAS BAIXAS ALBARIÑO
2017



Variedad:

100 % uva albariño del “Val de O Salnés”

Producción anual:

8.664 Botellas

Enólogos:

Cayetano Otero & Patricia Presas

Productor:

Carlos Rey Lustres

D.O.:

Rías Baixas

Añada:

2017

Variedad:

100% Albariño

Embotellado:

15/03/2018

Grado: 13,5%

Acidez: 7,00 G/L

PH: 3,45 N/A

SO2L: 36 ML/L

CATA

Amarillo pajizo, de tonalidad verdosa media, límpido y brillante, de intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, fondo mineral y salino. En boca es fresco, buena acidez, cítrico, graso, untuoso, largo notas florales y reaparecen las notas cítricas y balsámicas, largo, fino amargor final.

VINIFICACIÓN

Fermentación controlada en acero inoxidable durante 21 días a 16°, posteriormente se realizó una maloláctica parcial y se procedió a su mezcla final antes de realizar su estabilización tartárica mediante frío a -5°C.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

