NOTES DE DÉGUSTATION

ANADIGNA 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.:
Rías Báixas
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