



FICHA DE CATA  
ANADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO  
*Sobre Lias*  
2016

**Variedad:**

100 % uva albariño del “Val de O Salnés”

**Producción anual:**

1.200 Botellas

**Enólogos:**

Cayetano Otero & Patricia Presas

**Productor:**

Carlos Rey Lustres

**D.O.:**

Rías Baixas

**Añada:**

2016

**Variedad:**

100% Albariño

**Embotellado:**

04/08/2017

**Grado:** 13,5%

**Acidez:** 7,20 G/L

**PH:** 3,38 N/A

**SO2L:** 29 ML/L

**CATA**

Amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, limpio y brillante, de intensidad media, flores blancas, manzana, cítricos maduros y lias finas, boca fresca, graso, floral, leves tostados, equilibrado, tiene un perfil muy salnés, floral, cítrico y mineral.

**VINIFICACIÓN**

Fermentación controlada en acero inoxidable durante 21 días a 16°, posteriormente se realizó una maloláctica parcial, luego se mantuvo sobre lias durante 7 meses con remontados semanales. Al final se realizó su estabilización tartárica mediante frío a -5°C.

*Rías Baixas*  
DENOMINACION DE ORIGEN

