



NOTES DE DÉGUSTATION

ANADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO

*Sobre Lías*

2016

**Variété:**

100% raisins de la «Val de O Salnés»

**Production annuelle:**

1.200 bouteilles

**Œnologues:**

Cayetano Otero & Patricia Presas

**Producteur:**

Carlos Rey Lustres

**D.O.:**

Rias Baixas

**Année de récolte:**

2016

**Variété:**

100 % Albariño

**Mise en bouteille:**

04/08/2017

**Vol.:** 13,5%

**Acidité:** 7,20 G/L

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

**SO2L:** 29 ML/L

**DÉGUSTATION**

Jaune paille, tonalité verdâtre moyenne, propre et brillante, d'intensité moyenne, fleurs blanches, pomme, citriques mûrs et lies fins, frais en bouche, gras, floral, légèrement torréfié, équilibré, il possède un profil très Salnés, floral, citrique et minéral.

**VINIFICATION**

Fermentation contrôlée en acier inoxydable pendant 21 jours à 16°, postérieurement nous avons effectué une malolactique partielle, ensuite nous l'avons maintenu sur des lies pendant 7 mois avec des bâtonnages hebdomadaires. Finalement, nous avons effectué sa stabilisation tartrique à travers le froid à -5°C.

Rias Baixas  
DENOMINACION DE ORIGEN

