



FICHA DE CATA
ANADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO
Sobre Lias
2017

Variedad:

100 % uva albariño del “Val de O Salnés”

Producción anual:

2.400 Botellas

Enólogos:

Cayetano Otero & Patricia Presas

Productor:

Carlos Rey Lustres

D.O.:

Rías Baixas

Añada:

2017

Variedad:

100% Albariño

Embotellado:

00/2017

Grado: 13,0%

Acidez: 6,70 G/L

PH: 3,13 N/A

SO2L: 49 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

