



NOTES DE DÉGUSTATION

ANADIGNA RIAS BAIXAS ALBARIÑO

Sobre Lias

2017

Variété:

100% raisins de la «Val de O Salnés»

Production annuelle:

2.400 bouteilles

Œnologues:

Cayetano Otero & Patricia Presas

Producteur:

Carlos Rey Lustres

D.O.:

Rias Baixas

Année de récolte:

2017

Variété:

100 % Albariño

Mise en bouteille:

09/2018

Vol.: 13,0%

Acidité: 6,70 G/L

PH: 3,13 N/A

SO2L: 49 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

