



3000 Cepas 2016



Região: Rias Baixas – Valle del Sálnes

Castas: 100% Albariño

Teor alcoólico: 13,5% vol.

Produção total: 4.000 garrafas 75cl

Vinhas: É feita uma seleção das cepas mais antigas das vinhas, todas as que têm mais de 60 anos. A vindima é manual e recolhida em caixas de 20kgs quando as uvas se encontram no estado de maturação perfeito.

Fermentação: Após uma prensagem suave, a fermentação ocorre em barricas de carvalho com batonnage semanal onde permanece durante 12 meses para estagiar com as borras finas.

Estágio: 12 meses em barricas seguido de 12 meses em garrafa.

Notas de Prova: Apresenta uma cor amarelo-palha com reflexos dourados. No nariz é complexo e marcado pela casta que lhe dá origem. Aroma a fruta madura com toque tropical, notas de toranja e flores brancas bem integradas com a madeira. Estrutura impressionante devido à maceração das borras finas, bom volume de boca com aromas minerais e a frescura característica da casta Albariño.

Harmonização: perfeito para acompanhar pratos de peixe ou crustáceos .

**UNLOCK
WINES**