



Pie Franco 2017



Região: Rias Baixas – Valle del Salnés

Castas: 100% Albariño

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 1.000 garrafas 75cl numeradas

Vinhas: Vinhas de pé franco (sem porta-exerto em vinha americana) conduzidas em ramada. Uma só parcela. A expressão do Albariño na sua forma mais pura. Solo arenoso de origem granítica, plantada a 25m de altitude.

Fermentação: Fermentação em barricas de carvalho

Estágio: 10 meses em barricas de carvalho seguido de estágio 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, nota de flores brancas bem casadas com a madeira. Estrutura impressionante com uma frescura característica da casta Albariño.

Harmonização: perfeito para acompanhar pratos de peixe ou crustáceos, sushi.

**UNLOCK
WINES**