

FICHA TÉCNICA

As Cepas: Parras de 35 anos de idade, sen fertiregación nin abonados para non desvirtuar o carácter do chan.

Data Vendima: 22 Setembro

Elaboración: Selección da uva, despalillada e estrullada directamente a prensa. Prensado suave, desfangado durante 40 horas, para eliminar impurezas. Inicio da fermentación alcohólica con lévedo non saccharomyces e as 72 horas incorporación de lévedo cerevisiae, buscando maior complexidade aromática o mesmo tempo que suavidade en boca coa liberación de manoproteínas. Temperatura controlada a 18 °C. Crianza sobre lías 35 días, clarificación, estabilización e filtrado amicróbico. Embotellado con data: 09/03/2015

Analítica:

Densidade 20° 994,88

Grao de Alcol 20% Vol. 13,20

Acidez volátil 0,31

Acidez total en tartárico gr/l 6,25

Acido málico gr/l 0,50

pH 3,7