



ATTIS MAR 2023



Clase de vino: blanco seco.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Selección de parcelas de 50 años de edad.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo y prensa neumática.
Desfangado por frío.
Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C).
Crianza en depósito y fudre de roble, sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage".
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.
Un vino fresco, con una gran finura y persistencia, una acidez muy fresca, graso y tremendamente amplio y persistente, salino. Un vino único y con gran potencial de guarda.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.