



# ATTIS ESPADEIRO 2014

Denominación de origen: Rías Baixas  
Clase de vino: Tinto criado en bodega.  
Variedad: 100% Espadeiro.  
Producción muy limitada: 700 botellas.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Orientación dominante al Sur-Oeste.  
Altitud de 100 m.  
Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Despalillado completo.  
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L abiertas.  
Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día.  
Prensa vertical manual.  
Fermentación malo-láctica espontánea.  
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.  
Clarificación con clara de huevo y agua del mar.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Un vino con mucha personalidad. Nariz compleja de fruta muy madura, de regaliz, de flores blancas intensas (lirios). Boca potente con una estructura tánica elegante prolongada por una gran acidez.  
Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantarlo.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.

