

ATTIS  
BODEGA & VIÑEDOS



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ATTIS SOUSÓN 2014



Denominación de origen: Rías Baixas.  
Clase de vino: Tinto criado en barrica.  
Variedad: 100% Sousón.  
Producción muy limitada: 818 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 nuevas de roble francés.  
Clarificación con clara de huevo y agua del mar.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Un vino atractivo y goloso. Nariz rica de fruta negra (moras) y mineral, tinta china y frambuesa. Boca amplia, muy redonda con una estructura densa prolongada por una acidez golosa. Un vino para disfrutar en el momento.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.



Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com

ATTIS  
BODEGA & VIÑEDOS



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ATTIS SOUSÓN 2015



Denominación de origen: Rías Baixas.  
Clase de vino: Tinto criado en barrica.  
Variedad: 100% Sousón.  
Producción muy limitada: 950 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 nuevas de roble francés.  
Clarificación con clara de huevo y agua del mar.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Un vino atractivo y goloso. Nariz rica de fruta negra (moras) y mineral, tinta china y frambuesa. Boca amplia, muy redonda con una estructura densa prolongada por una acidez golosa. Un vino para disfrutar en el momento.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.



Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com