



# GENIO & FIGURA 2022

Denominación de origen: Rías Baixas.  
Subzona de producción: Val do Salnés.  
Clase de vino: blanco seco.  
Variedad: 100 % Albariño.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.  
Altitud entre 0 y 100m.  
Rendimiento de 9.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.  
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 sobre sus lías finas durante 4 meses con "batonnage".  
Sin fermentación malo-láctica.  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.

## NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo intenso con ribetes verdes.  
Limpio y brillante.  
Fase olfativa: nariz intensa y golosa de fruta blanca fresca con toques sutiles de cítricos que le dan una atractiva sensación de frescura.  
Fase gustativa: boca golosa y fresca. Un vino perfecto para el marisco y el pescado.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 12 botellas de 0.75l .

