ATTIS
BODEGA & VIÑEDOS

SITTA ANCESTROS 2016

Denominación de origen: Sin D.O.
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.
Producción limitada = 667 botellas.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Procedente del viñedo más antiguo de la familia.
Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación Noroeste.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo.
Selección del mosto flor.
Desfangado por frío.
Fermentación alcohólica espontanea en barricas de roble francés.
Crianza total en las barricas de 60 meses con lías finas y "batonnage".
Clarificación con cola de pescado.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.
Un vino con mucha personalidad, amplio, denso, graso, un tanino perfectamente integrado y una acidez fresca, lo que le da mucha finura y persistencia en boca. Un vino único.

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