



ATTIS ATALANTE 2020

(100% Caiño blanco)



Denominación de origen: Rías Baixas.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.
Variedad: 100 % Caiño blanco.
Producción limitada = 667 botellas.

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de entisoles graníticos de carácter arcilloso.
Altitud de 80 m.
Rendimiento de 5.000 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 en barricas de roble francés (500L).
Crianza en las barricas de 12 meses con lías finas y "batonnage".
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Un vino muy complejo, flores blancas y muy mineral en nariz, fresco y delicado. En boca demuestra una gran acidez y un perfil muy mineral, con mucha finura, muy largo y persistente.
Una variedad con mucho potencial aromático y de guarda.

Morouzos 16D - Dena
36967 - Meaño
Pontevedra - España

Tel:
+34 986 744 790

info@attisbyv.com
www.attisbyv.com