



# ATTIS MAR 2017

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

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).  
Selección de parcelas de 50 años de edad.  
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.  
Parte del viñedo en cultivo ecológico.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Despallado completo y prensa neumática.  
Desfangado por frío.  
Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura (12-15°C).  
Crianza en depósito y fudre de roble, sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage".  
Clarificación con cola de pescado.  
Filtración tangencial.  
Crianza de 6 meses bajo el mar, a una profundidad de 12m.

## NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.  
Un vino fresco, con una gran finura y persistencia, una acidez muy fresca, graso y tremendamente amplio y persistente, salino. La crianza bajo el mar le aporta una evolución fresca y antioxidativa, lo que lo hace un vino único y con gran potencial de guarda.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6botellas de 0.75l.



Morozos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com