



SITTA PEREIRAS 2017

(single vineyard)

Denominación de origen: Sin.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco dulce de parada fermentativa.
Variedad: 100 % Albariño.
Producción muy limitada = 2.000 botellas (50 cl).

VIÑEDO

Selección de nuestra parcela "Pereiras" de 0,4 Ha de 30 años.
Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno - arcilloso.
Altitud de 50 m.
Rendimiento de 5.000 Kg/ha.
Viñedo en cultivo ecológico.

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).
Parada fermentativa por filtración tangencial, frío y sulfitado cuando el vino tiene unos 8-9 % Alc.
Sin fermentación malo-láctica.
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Un vino naturalmente dulce, elaborado a partir de la variedad albariño, lo que lo hace diferente y único. Acidez y azúcar perfectamente ensamblada, manzana verde, fresco y con mucha viveza.

