

Marca	"Quinta do Avelino 1923" - Añada 2018
Variedades de uva	Tipo de vino: Blanco Tipo de uva: Treixadura, Albariño y Loureira Grado alcohólico: 13'00 %
Proceso de elaboración	Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos, realizamos un desfangado de 12 horas y luego fermentamos en depósitos inox a temperaturas de 18°. Una vez finalizada la fermentación, trabajamos lias durante 12 meses. Edición limitada a 666 botellas. Edad de la viña: 17 Años; Tipo de suelo: Arcilloso; Rendimiento por Ha. 6.000 kilos; Densidad de plantación por Ha. 3.250 cepas; Prácticas en la viña: Convencional; Tiempo que tarda en la fermentación 20/25 días; Tiempo de crianza en depósito: 14 meses; Tiempo de crianza en botella: 60 días, antes de salir al mercado.
Datos técnicos	Grado alcohólico: 13'00 %; Acidez volátil: 0.37 g/l acético; Acidez Total: 5.15 g/l tartárico; Acidez Fija: 4'72 g/l tartárico; Extracto Seco: 22.7 g/l; Ph: 3.45; SO2 Libre: 35 mg/l; SO2 Total:118 mg/l; Azúcares Reductores: 0.3 g/L.
Notas de cata	Coupage de variedades: Treixadura Albariño y Loureira, siendo un vino de color amarillo pajizo con tonos verdosos, muy brillante. En el aroma destaca por su gran intensidad y elegancia, aromas a manzana con final a hinojo y repostería. En boca destaca por su complejidad de sabores. Es un vino amplio, persistente y potente con un final fresco y elegante. Tiene un buen maridaje con todo tipo de pescados, mariscos y quesos, también con carnes blancas. Temperatura de servicio entre 8° y 10°..
Tipo de botella	Borgoña
Presentación	Cajas de cartón de 6 botellas
Historia	Este vino nace como un homenaje a Avelino García Gómez como fundador de la bodega y fuente de inspiración de las nuevas generaciones, realizado con el mayor de nuestros esmeros para disfrute de todos vosotros. Todas las botellas van numeradas en la etiqueta. De la añada del 2018 solamente se embotellaron 666 botellas.
Premios recibidos por esta marca	Oro – Guía de vinos, Destilados y Bodegas de Galicia – Añada 2017 "Quinta do Avelino 1923"