

Grape varieties

100% Albariño from old vines

Origin

Spain, Galicia, Rías Baixas, Meaño - Pontevedra

Soil

sandy-loam

Vinification

manual harvesting in small crates, total destemming,
maceration for 12 to 24 hours at room temperature, racking at
15°C, alcoholic fermentation for 24 days at 18 to 20°C with
indigenous yeast

Ageing

12 months in stainless steel tanks

Characteristics

White, Traditional, Still, Profound and mineral

Properties

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,19, SO2: 32, Residual sugar: <2 g/l



DO FERREIRO CEPAS VELLAS

DO FERREIRO, Rías Baixas, Meaño

2025 00702 75 CL

*En nariz destacan la manzana madura, el
melocotón, los cítricos y las flores blancas,
junto con notas herbáceas y minerales. En
boca es profundo y envolvente, con una
acidez vibrante, textura sedosa y un final
largo, salino y persistente. Su crianza sobre
lías aporta volumen y complejidad, con un
gran potencial de guarda*