

Variedades

100% Albariño de cepas viejas

Origen

España, Galicia, Rías Baixas, Meaño - Pontevedra

Suelo

franco-arenoso

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total,
maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente,
desfangado a 15°C, fermentación alcohólica de 24 días entre
18 - 20°C con levadura autóctona

Crianza

12 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo

Propiedades

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



DO FERREIRO CEPAS VELLAS

DO FERREIRO, Rías Baixas, Meaño

2024 00702 75 CL