

Variedades

100% Albariño de un viñedo de 60 años

Origen

España, Galicia, Rías Baixas, Meaño - Pontevedra

Suelo

franco-arenoso muy degradado y rompible, a 14 m de altura

Vinificaciónvendimia 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**

7 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 80, Azúcar residual: <1 g/l



DO FERREIRO LOURIDO

DO FERREIRO, Rías Baixas, Meaño

2023 00711 75 CL