

Variedades

Palomino (50%), Godello (25%) y Albariño (25%) de viñedos de 30-80 años

Origen

España, Galicia, Ribeira Sacra, Rosende-Sober

Suelo

granítico y arenoso a 400 m de altura, orientación Este-Oeste

Vinificación

vendimia manual en cajas pequeñas de 15 kg, maceración de 10 días del 50% del Palomino, prensado directo del resto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

6 meses con sus lías finas en barricas de roble de 225 l (50%) y depósitos (50%)

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,26, SO2: 33, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PERDIDO NO VIÑO BLANCO

PERDIDO NO VIÑO, Ribeira Sacra, Rosende-
Sober

2023 47202 75 CL

2022 47202 75 CL

NATURAL