

**Variedades**

100% Palomino de viñedos de 80-120 años

**Origen**

España, Galicia, Ribeira Sacra, Manzaneda

**Suelo**

arenosos, cuarzos y granitos, pizarras, gneis (3 parcelas)

**Vinificación**

vendimia manual en cajas de 15 kg, 10% con 10 días de maceración con raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 225 l de 2º uso

**Crianza**

7 meses en barricas de roble francés de 2º uso

**Características**

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,35, SO2: 18 mg/l, Azúcar residual: 1,9 g/l



# DATERRA GAVELA DA VILA GRANITO

DATERRA VITICULTORES, Ribeira Sacra,  
Manzaneda

2017

33701

75 CL