VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

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



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, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€