

Variedades

100% Albariño de una sola viña de un clon peculiar de racimos y uvas muy pequeñas

Origen

España, Galicia, Rías Baixas, Vigo

Suelo

granito descompuesto en las laderas más altas del río Miño

Vinificación

prensado de la uva entera, desfangado estático de 24/48 horas, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona, sin estabilización en frío

Crianza

12 meses en depósitos de acero inoxidable sin trabajo de lías, más 12 meses en botella

Características

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,10, SO2: 107, Azúcar residual: 1,6 g/l



TRICÓ CLAUDIA

TRICÓ, Rías Baixas, Vigo

2019 14104 75 CL