DO FERREIRO

Bodegas Gerardo Méndez, S.L.

Galiñanes, 10, 36968 Meaño (Pontevedra)
www.bodegasgerardomendez.com
info@bodegasgerardomendez.com

Do Ferreiro Adina:

Variedad:
100% albariño. 12.5% vol.

Edad del viñedo:
Entre 45 años.

Suelo:
Suelo de pizarra roja. Es una beta que surge desde Oporto pasando entre islas Cíes y Ons. Las fincas se sitúan en la zona de Adina.

En el viñedo:
La gran mayoria es emparrado, con una poda en Cazenave- Marcón con diferentes tipos de conducción.

En la bodega:
Despalillado, maceración pelicular en frío, prensado, fermentación alcohólica con pie de cuba seleccionado, trabajo de lía fina y depósitos de acero.

Packaging:
Botella bordelesa de 0.75 cl
Tapón natural
Cajas 6 unidades

NOTA DE CATA:

COLOR: Amarillo pajizo, pálido y brillante .

AROMA: Entrada en nariz potente, fósforo , fruta madura cítricos y marcada mineralidad.

SABOR: Aciez viva, buen centro de paladar, salino, yodado y con un largo final de boca.

Temperatura de servicio
8º a 10º C

RUTA DO VIÑO RÍAS BAIXAS
CERTIFICADA COMO RUTA DEL VINO DE ESPAÑA
CERTIFIED AS SPAIN WINE ROUTE

Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR