

## Do Ferreiro Cepas Vellas:

**Variedad:**

100% albariño. 13,5% vol.

**Edad del viñedo:**

Más de 200 años.

**Suelo:**

Suelo arenoso con roca madre granítica.

**En el viñedo:**

Emparrado, con una poda en Cazenave- Marcón

**En la bodega:**

Despalillado, maceración pelicular en frío, prensado, fermentación alcohólica con pie de cuba seleccionado, trabajo de lía fina y elaborado en depósito de acero.

**Packaging:**

Botella bordelesa tronco cónica de 0.75 cl

Tapón natural

Cajas 6 unidades

**NOTA DE CATA:**

**COLOR:** amarillo dorado, pálido y brillante .

**AROMA:** Frutales, tonos florales, cítricos y minerales.

**SABOR:** Excelente, con fuerza y extraordinaria finura, grande y en crecimiento.

**Temperatura de servicio**

10° a 12° C

