

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

