



## *Do Ferreiro Douso Ferrados:*

### *Variedad:*

100% albariño. 13.5% vol.

### *Edad del viñedo:*

Entre 10 a 50 años.

### *Suelo:*

Suelo arenoso con roca madre granítica.

### *En el viñedo:*

La gran mayoría 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 desde el inicio en barrica de roble francés de 500 L. con la madera vaporizada, trabajo de lía fina y el vino pasa un total de 8 meses en madera.

### *Packaging:*

Botella bordelesa tronco cónica de 0.75 cl  
Tapón natural  
Cajas 6 unidades

### *NOTA DE CATA:*

COLOR: Amarillo dorado, pálido y brillante.  
AROMA: Mineral, flor blanca y fruta madura.

SABOR: Aciez marcada que expresa juventud, salinidad, paso de boca sedoso y voluminoso con un final de boca largo y en retronasal recuerda a la pimienta blanca.

### *Temperatura de servicio:*

10° a 12° C