

Do Ferreiro Lourido:

Variedad:

100% albariño. 13.5% vol.

Edad del viñedo:

Entre 50 años.

Suelo:

Suelo de granito meteorizado. Un tipo de suelo peculiar en el cual las raíces de las cepas están inmersas en el granito que con facilidad se puede deshacer con las manos.

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, trabajo de lía fina y depósitos de acero.

Packaging:

Botella bordelesa reserva 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

10° a 12° C

