



Rebisaca:

Variedad:

Coupage de albariño, treixadura y loureira

Edad del viñedo:

Entre 10 y 50 años

Suelo:

Suelo arenoso, canto rodado y arcilla y roca madre granítica.

En el viñedo:

Emparrado, con una poda en Cazenave- Marcón

En la bodega:

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

Packaging:

Botella borgoña de 0.75 cl

Tapón natural

Cajas 12 unidades

NOTA DE CATA:

COLOR: amarillo dorado, pálido y brillante .

AROMA: mineral, flor blanca y fruta blanca y de hueso maduras.

SABOR: Con mucho carácter, fresco, fino. Nariz amplia con dominio de aromas a frutas maduras, florales y herbáceos frescos. Toques de laurel y eucalipto.

Temperatura de servicio

8° a 10° C.