



## *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.