

Do Ferreiro:

Variedad:

100% albariño. 13% vol.

Edad del viñedo:

Entre 10 y 50 años.

Suelo:

Predominantemente 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, trabajo de lía fina y depósitos de acero.

Packaging:

Botella bordelesa de 0.75 cl

Tapón natural

Cajas de 12 y 6 unidades

NOTAS DE CATA:

COLOR: Amarillo verdoso, pálido y brillante .

AROMA: Fresco , amplio y profundo con armoas de fruta madura , flor blanca y recuerdos a yodo.

SABOR: Aciez integrada , sedoso con paso por boca elegante, salino y mineral. Posee un final muy largo y bien estructurado

Temperatura de servicio

8°- 10° C.

