

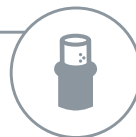


Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 9 meses hasta el momento del degüelle.

**“Cada momento é
único se o sabes
ver como tal”**

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Amarillo pajizo con reflejos verdosos

FASE OLFATIVA

Destacan las notas afrutadas, de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque, así como las notas cítricas y anisadas

FASE GUSTATIVA

Boca redonda, suave, con una burbuja joven y muy bien integrada

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Espumoso EXTRA SECO

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12%

ACIDEZ TOTAL: 7 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.4 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 14 g/l

FECHA DE DEGÜELLE: 24 de noviembre de 2015

