



D.O RIAS BAIXAS 2016

VIÑEDOS

**Sub Región:** Condado del Tea.

**Variedad:** 100% Albariño.

**Viñedo:** 15 Hectáreas.

**Plantación:** Espaldera y emparrado tradicional bajo la normativa de Producción integrada.

**Suelos:** Franco arenosos y ligeramente ácidos.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

Tradicional y parcialmente ecológica mediante regeneración de los suelos con reproducción de microorganismos. Vendimia manual en cajas de 20kg. Maceración en frío, se elaboran las fincas en depósitos independientes, desfangados durante 72 horas. Fermentación controlada a 16º -17º en cubas de acero inox.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Alcohol:** 12,5º

**Acidez Total(Ac. Tartárico):** 6,7g/l

**PH:** 3,25

**Sulfuroso Total:** 90mg/l

**Azúcares Reductores:** 1,9 g/.

**Notas de Cata:** En nariz presenta notas de fruta blanca acompañada de toques cítricos con leves incisivos florales y notas mentoladas, muy características de nuestro viñedo. La nota mineral está presente para aportarle más complejidad. En boca paso amable con un frescor que le ofrecen una finura y elegancia destacables. Los sabores a fruta reaparecen nuevamente en boca, acompañados por un interesante punto salino.

PRODUCTO	UNIDAD POR CAJA	PESO POR CAJA (KG)	CAJAS POR PALET
Leira Pondal 750 ml	6	7,4 kg	108 Cajas- 648 Botellas
Leira Pondal 750 ml	12	14,8 kg	62 Cajas- 744 Botellas
Leira Pondal 375 ml	24	15,8 ka	78 Cajas – 1872 Botellas