



D.O RIAS BAIXAS 2017

VIÑEDOS

**Sub Región:** Condado del Tea.

**Variedad:** 100% Albariño.

**Viñedo:** 15 Hectáreas.

**Plantación:** Espaldera y emparrado.

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

**Edad del viñedo:** Entre 10 y 20 años.

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):** 6,24g/l

**PH:** 3,37

**Sulfuroso Total:** 68mg/l

**Azucares Reductores:** 1,13 g/.

**Notas de Cata:** Nariz intensa y compleja, donde aparecen notas florales y mentoladas muy características de nuestros viñedos. Se combinan también con una elegante nota mineral, además de toques cítricos y de frutas blancas.

En boca es goloso, de cuerpo medio, a la vez que fresco. Aparecen notas frutales y balsámicas muy agradables, que le dan un final largo y persistente.

Combina bien con pescados, mariscos y sushi, así como con pastas y carnes blancas.

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 kg	78 Cajas – 1872 Botellas