



D.O RIAS BAIXAS 2018

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, desfogados durante 72 horas. Fermentación controlada a 16° -17° en cubas de acero inox.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 13°

Acidez Total(Ac. Tartárico): 6,7 g/l

PH: 3,36

Sulfuroso Total: 98 mg/l

Azúcares Reductores: 0,6 g/l.

Notas de Cata: Elegante nariz con notas mentoladas combinadas con cítricos, recuerdos de Hierba Luisa, Hierbabuena, Fruta Blanca, también aparecen notas minerales complejas.

En boca es equilibrado y goloso, con cuerpo medio, con un frescor muy presente, en que destacan notas de pera y cítricas, muestra un punto salino, final largo.

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