

Lenda



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.

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 16° -17° en cubas de acero inox.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 12,5°

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 incisos 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 y a balsámicos reaparecen nuevamente en boca, acompañados por un interesante punto salino.



PRODUCTO

UNIDAD POR CAJA

PESO POR CAJA (KG)

CAJAS POR PALET

Lenda 750 ml
Lenda 750 ml

6
12

7,4 kg
14,8 kg

108 Cajas- 648 Botellas
62 Cajas- 744 Botellas