

Lenda



D.O RIAS BAIXAS 2017

VIÑEDOS

Sub Región: Condado del Tea.

Varietal: 100% Albariño.

Viñedo: 15 Hectáreas.

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, desfangados durante 72 horas. Fermentación controlada a 16° -17° en cubas de acero inox. Durante aprox 10 días.

ANÁLISIS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Alcohol: 12,5°

Acidez Total(Ac. Tartárico): 6,20g/l

PH: 3,34

Sulfuroso Total: 68mg/l

Azúcares Reductores: 1,25 g/.

Notas de Cata: Color amarillo claro con leve tonalidad verdosa, limpio y brillante.

Intensidad media, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), y frutas de hueso con un fondo fresco y mentolado. Albariño en estado puro con una acidez muy balanceada. Paso de boca fresco y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un post gusto largo y persistente.

Ideal para sushi, carnes blancas y grandes conversaciones.



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