

# Lenda



D.O RIAS BAIXAS 2018

## VIÑEDOS

**Sub Región:** Condado del Tea.

**Variedad:** 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):** 6,7g/l

**PH:** 3,30

**Sulfuroso Total:** 98mg/l

**Azucares Reductores:** 1,4 g/.

**Notas de Cata:** En nariz nos da aromas de frutas de hueso y tropicales, combinadas con notas cítricas agradables y muy frescas. La boca es muy amable y fresca, con una acidez bien compensada por la redondez que le da un postgusto agradable.

Ideal para sushi, carnes blancas y grandes conversaciones.

PRODUCTO	UNIDAD POR CAJA	PESO POR CAJA (KG)	CAJAS POR PALET
Lenda 750 ml	6	7,4 kg	108 Cajas- 648 Botellas
Lenda 750 ml	12	14,8 kg	62 Cajas- 744 Botellas