



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Rías Baixas
Bodega	Attis
Variedad(es)	Albariño
Añada	2018
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas. Selección manual a la entrada en bodega. Despalillado completo. Selección del mosto flor. Desfangado por frío. Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés. Crianza total en las barricas de 12 meses con lías finas y “batonnage”.
Grado Alc.	12.5% Alc.. Vol.
Servicio	10° a12° C
Presentación	750 ml.

NOTA DE CATA

Vista	Amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.
Nariz	Gran carga frutal madura, albaricoque, manzana, frutas secas, notas minerales y empireumáticas.
Boca	En boca la impresión es muy densa e intensa, su potencia es reforzada por su acidez, persistencia aromática. Vino con gran potencial.
Maridaje	Pastas cremosas, pato, quesos frescos, salmón, pulpo a la parrilla.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE