

La Estela

del Ciclohome 2018



D.O.: Rías Baixas

VARIEDAD: 100% Albariño

VIÑEDO:

Viñas viejas de 40 años cultivadas en Pontearreas.

Orientación: sur

Suelo: poco profundo en el que encontramos roca de granito y depósitos cuaternarios

Clima: Atlántico

VIÑADORA: Paula Míguez

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósito inox de pequeña capacidad. Ligera maceración y prensado neumático en frío con separación del mosto. Fermentación a temperatura controlada y crianza de 10 meses en depósito inox.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

PRODUCCIÓN: 1.344 botellas

CATA

Vista: Brillante amarillo limón con reflejos verdosos.

Nariz: Notas cítricas maduras (lima y mandarina) y sutiles notas florales como jazmín y azahar con un fondo herbáceo de heno. Intenso y suntuoso.

Boca: Fresco, goloso y equilibrado. Es envolvente, graso, glicérico, persistente y sobre todo, elegante.

MARIDAJE

Aperitivos, pescados y mariscos, arroces y quesos.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña de 75 cl. Corcho Normacorc ecológico y reciclable. Cápsula complejo. Etiqueta papel ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO: Desde 2020 hasta 2023

AUTÉNTICOS VIÑADORES

info@autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores | <https://autenticosvinadores.com/>