

# La Estela del Ciclohóme 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

**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 ahora hasta 2030

**AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir**

<https://autenticosvinadores.com/> - [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores

## La Estela del Ciclohome 2018

---



**D.O.:** Ribeiro

**VARIETY:** 100% Albariño

**VINEYARD:**

Old vines of 40 years cultivated in Pontearreas.

South orientation

Soil: shallow in which we find granite rock and Quaternary deposits

Climate: Atlantic

**TECHNICAL INFORMATION:**

Manual harvest in boxes. Traditional selection and processing table in a small capacity stainless steel tank. Light maceration and cold pneumatic pressing with separation of the must. Fermentation at a controlled temperature and aging for 10 months in a stainless steel tank.

**ALCOHOLIC GRADE:** 13%

**BOTTLES PRODUCED:** 1.344 bottles

**TASTING NOTES:**

*View:* Bright lemon yellow with green reflections.

*Nose:* Ripe citrus notes (lime and tangerine) and subtle floral notes such as jasmine and orange blossom with a herbaceous background of hay. Intense and sumptuous.

*Mouth:* Fresh, sweet and balanced. It is enveloping, fatty, glyceric, persistent and above all, elegant.

**FOOD PAIRING:**

Appetizers, fish and shellfish, rice and cheese.

**PRESENTATION:**

Burgundy bottle of 75 cl. Ecological and recyclable Normacorc cork. complex capsule. Ecological paper label with water-based inks. Cardboard boxes of 6 bottles.

**WINE LIFE:** From now until 2030

---

**AUTÉNTICOS VIÑADORES, vinos de terroir**

<https://autenticosvinadores.com/> – [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores