

LIMOUSIN 2020



Denominación

de Origen Rías Baixas

Subzona Valle del Salnés

Variedad Albariño

Fermentación Entre 15-17°C

Producción 11.600 Botellas de 0.75L

Elaboración Selección de las mejores uvas de la finca de Tremoedo. Despalillado y macerado en frío de 8 a 10 horas. Fermentación controlada en acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés de 4 meses más 18 meses más en depósito de acero

Temp. Servicio 10-12°C

Graduación 13,44 (Desviación > 0.2)

NOTA DE CATA

Amarillo tenue, brillante y translúcido.

En nariz muestra fruta confitada, ligeramente tropical, flor de Jasmín, bollería y crème brûlée, en un fondo sutilmente especiado.

En boca domina la tensión, su acidez pronunciada y salinidad son explosivas en la entrada, su cuerpo es medio con un delicado y refrescante final.