

ALBARIÑO  
**12 CUNCAS**  
Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## 12 CUNCAS 2014



### DESCRIPCIÓN

Denominación de Origen: Rías Baixas  
Subzona: Valle del Salnés  
Clase de Vino: Blanco seco fermentado en Inox  
Variedad: 100% Albariño  
Grado alcohólico: 13%



### VIÑEDOS

Situados en el ayuntamiento de Cambados y Ribadumia.  
Sistema de emparrado tradicional con una antigüedad de más de 30 años.  
Los viñedos están todos lindando con la Ría de Arousa.



### VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de plástico alimentario de 20 Kg.  
Maceración en cámara de Frío 48 horas a -6º C.  
Prensado de uva entera en prensa neumática.  
Fermentación en Inox a 17º C.  
Aprovechamiento de las Lías finas para su posterior "batonnage" durante 5 meses.  
Posterior reposo en Lías y seguidamente estabilización tartarita por frío.  
Embotellado no antes de 9 meses después de la vendimia.



### NOTAS DE CATA

**Fase Visual:** Amarillo pajizo con tonos dorados brillante

**Fase Olfativa:** Nariz medianamente intensa, sensación de hierbas aromáticas frescas, Frutas confitadas tipo Pera y Manzana, sensación de frutos secos pasificados.

**Fase Gustativa:** Entrada suave, fresco, sedoso, Cremoso, fructuoso, envolvente, aterciopelado y persistente. Retro nasal limpia con los mismos matices de la fase olfativa.



### PRODUCCIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO

Producción total de 7.000 botellas anuales.  
Presentación en cajas de cartón de 12 botellas