



NANA 2016



Denominación de origen: Rías Baixas.
Subzona de producción: Val do Salnés.
Clase de vino: blanco seco fermentado y criado en barrica.
Variedad: 100 % Albariño.
Producción limitada: 2.520 botellas

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Procedente del viñedo más antiguo de la familia.
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.
Orientación Nor Oeste.
Cultivo ecológico.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas.
Selección manual a la entrada en bodega.
Despalillado completo.
Maceración pelicular en frío (nieve carbónica).
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".
Clarificación con cola de pescado.
Filtración tangencial.

NOTAS DE CATA

Fase visual: color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.
Fase olfativa: nariz muy intensa, profunda y compleja. Gran carga frutal madura (albaricoque, pera Williams y melocotón de viña), toques tostados de frutos secos y de especias, notas minerales y empireumáticas.
Fase gustativa: boca muy densa e intensa. Su potencia es reforzada por su magnífica acidez y su gran persistencia aromática. Vino con gran personalidad y gran potencial.

PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.

