



Attis Mar Albariño



FICHA TÉCNICA

🏠 ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS

📍 D.O. RÍAS BAIXAS

🍷 BLANCO

🍇 ALBARIÑO

🌐 FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y FUDRE DURANTE 6 MESES CON LÍAS FINAS. POSTERIOR CRIANZA DURANTE 6 MESES EN LA BOTELLA BAJO EL MAR

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante

-AROMA: Muy complejo, alta intensidad, fruta madura

-SABOR: Un vino fresco, con una gran finura y persistencia, una acidez muy fresca, graso y tremendamente amplio y persistente, salino. La crianza bajo el mar le aporta una evolución fresca y antioxidativa, lo que lo hace un vino único y con gran potencial de guarda