

# Nº 12



12 fueron los días que fermentó el mosto en el depósito número 12, en acero inoxidable a baja temperatura. Se paró la fermentación con frío, obteniendo como resultado un vino de alta intensidad aromática, fino carbónico natural y boca golosa

## Info

D.O. Rías Baixas. - Val do Salnés.

Producción sostenible.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenoso, graníticos y ligeramente ácidos. Fermentación en acero inoxidable a 16 °C durante 12 días.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

## Fase Visual

Color amarillo pajizo con tonos acerados, finísimo carbónico, límpido y brillante.

## Fase Olfativa

De intensidad media-alta con recuerdos a flores blancas (acacia y azahar), frutas de hueso con un fondo tropical dulce y recuerdo a lichis.

## Fase Gustativa

Boca fresca, entrada golosa y con fino carbónico natural. Paso de boca cremoso y aromático. Agradable final con intensas notas frutales.

