

# Rías Baixas

**BODEGA: BODEGAS VIÑA SOBREIRA**

**MARCA : TERRAS VELLAS**

**\*VARIETADES:** ALBARIÑO

**\*GRADUACIÓN:** 13°

**\*ELABORACIÓN:** MATERIA PRIMA EXQUISITA OBTENIDA DE UNA PARCELA DE BAJO RENDIMIENTO SITUADA A ORILLAS DEL MAR. LA ELABORACIÓN ES LABORIOSA Y MIMADA EN TODA SUS PASOS....., UNA VEZ HECHO EL DESCUBE INMEDIATAMENTE FINALIZADA LA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA, SE HACE BATONNAGE DURANTE 6 MESES DE SUS LIAS FINAS (SEDIMENTOS EN LOS CUALES SOBRE TODO HAY LEVADURAS LAS CUALES SE DESCOMPONEN APORTANDO VOLUMEN AL VINO) AL PRINCIPIO DIARIAMENTE Y DESPUES SEMANALMENTE. UNA VEZ TRANSCURRIDOS ESTOS MESES SE HACE UNA TRASIEGA, SE CLARIFICA, SE FILTRA Y A LA BOTELLA. PASANDO CASI 3 MESES EN REPOSO ANTES DE VER LA LUZ (ANTES DE SALIR A LA CALLE).

**\*NOTAS DE CATA:** AMARILLO PAJIZO CON TONALIDADES AMARILLO LIMÓN, LÍMPIDO Y BRILLANTE.

INTENSA Y LIMPIA NARIZ QUE RECUERDA A ALMIBAR DE MELOCOTÓN, ESPECIAS, MINERAL Y FUERTE RECUERDO A MAR, MUCHA SALINIDAD. TAMBIEN RECUERDA AL CRISANTEMO, FOSFORO, PASTELERIA (BRIOCHE), ASÍ COMO A VAINILLA, CARACTERISTICO EN VINOS DE CRIANZA SOBRE LÍAS. DANDO LE TIEMPO SALE EL RECUERDO A FAISCA, QUE ES LA HOJA DEL PINO. TODO ESTO HACE QUE SEA UN VINO ESPECIAL Y EXCLUSIVO.

EN BOCA ES EL FIEL REFLEJO DE LA NARIZ CON ESAS NOTAS SALINAS Y DE PASTELERIA SIENDO REDONDO, CARNOSO, GOLOSO Y MUY LARGO CON UN RETROGUSTO MINERAL.

**\*PRODUCCIÓN TOTAL DE LA BODEGA EN LITROS:** 400.000 L

**\*PRODUCCIÓN DE LA MARCA EN LITROS:** : 40.000 L.