La Sobrada 2022

Un Albariño hecho a la antigua

Zona Geográfica
D. O. Rías Baixas

Añada
2022

Producción
4000 Botellas

DATOS DE LA FINCA

Variedad
Albariño

Superfície
9 Hectáreas

Municipio
Tomiño

Orientación
NE-SW

Altura
200

Sis. Conducción
Emparrado Alto

Edad Viña
15 años

Suelo
Arenas y arcillas

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FICHA DEL VINO

COMPRAR

Grado alcohólico
13%

Acidez total tartárica
8'64 g/l

Acidez Volátil
0'47 mg/l

PH
3,3

Azúcar residual
1,3 g/l

SO2 total
76 mg/l

VENDIMIA

Vendimia Manual.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica en Inox. Crianza 6 meses con las lías.

CATA

La añada 2022 de La Sobrada nos ofrece unos aromas profundos, redondos y maduros, seguidos de una gran complejidad aromática en la que nos hace perder en infinidad de detalles aromáticos.
En la boca, una entrada de cierta golosidad no abre una puerta hacia un muy buen frescor y hacia una estructura y potencia escondida que empieza a asomar y que irá ganando en su evolución. Buena textura acompañada de un final largo que le aporta profundidad y nos devuelve el frescor atlántico.

Copyright © 2023 Hacemos vinos propios y vinos a medida | Designed by entreparentesis