

SITUACIÓN DE LA FINCA

Variedad:	Albariño
Municipio:	Tomiño
Suelo:	Granítico
Altura:	60 Msnm
Edad Viña:	18 Años
Superficie:	9 Ha
Orientación:	Ne-Sw
S. Conducción:	Emparrado
Viticultura:	Convencional

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico:	13 %
Ph:	3,3
Acidez Tartárica:	7,30 G/L
Acidez Volátil:	0,20 G/L
Azúcar Residual:	<1 G/L
So2 Total:	76 Mg/L



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



LA SOBRADA 2024

D.O RÍAS BAIXAS



cazapitas

VENDIMIA

Finales de Agosto 2024

Vendimia manual en cajas de 15 Kg

Producción: 4000 botellas

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica en inox. 8 meses de crianza con las lías.

CATA

La Sobrada 2024 añada donde el albariño es capaz de sacar toda su expresividad.

Aromas profundos , redondos y maduros, seguidos de una gran complejidad aromática.

En boca una entrada con cierta golosidad, nos abre una puerta hacia un muy buen frescor y una potencia escondida que irá ganando en su evolución.

Buena textura acompañada de un final largo que le aporta profundidad y frescor atlántico.