



Pedralonga Vendetta

Edición limitada

Las escasas botellas que se producen, aún en las buenas añadas, son un reflejo de la **exclusividad** de este vino, que se atreve a explorar los **límites** gustativos y aromáticos que puede alcanzar el Albariño sin recurrir a correcciones químicas.

El desafío era construir algo nuevo con la misma materia prima y manera de hacer de la bodega. Así sobrevino un producto exclusivo, **diferente a todos los albariños**.

¿Qué ocurre cuando un **bodeguero** involucra a un **chef** y a un **diseñador** en la creación de un vino? Que este tándem de tres inventa un Albariño tan poco ortodoxo como excelente; donde la imagen **transgresora** de su etiqueta anticipa la personalidad del vino.

Variedades: Albariño proveniente de cepas de 25 años (100%).

Fincas: Suelos arenosos. Cultivo en espalderas de cordón Royat.

Vendimia: Manual con selección de uva.

Elaboración: Mosto lágrima, sin prensar, fermentado a baja temperatura con nueve meses sobre lías, proveniente de viñedo sobre bancal.

Graduación: 13% vol.

Nota de cata: Amarillo dorado. Aromas que evocan cítricos, frutas confitadas e hinojo. Graso, carnoso, de buena amplitud y persistencia.