

## Denominación de Origen

Rías Baixas

## Añada

2017

## Crianza

Sobre lías.

## Variedades de la uva

Albariño 100 %

## Elaboración

A temperatura controlada en depósitos inox.



“ El sendero de gran recorrido GR-94 une el Atlántico y la montaña gallega. Aldeas, hórreos, petroglifos y viñedos de Albariño se descubren al paso del caminante e inspiran este vino. ”

Delfí Sanahuja, Enólogo Jefe de Perelada.

## Nota de cata

Vino limpio y brillante.

En nariz presenta una intensidad aromática media-alta, predominando los cítricos y las frutas blancas y de hueso.

En boca es fresco, con volumen, largo y frutal.

## Análisis

Graduación: 12.80 % vol.

SO2 libre: 40 mg/l.

SO2 total: 132 mg/l.

Acidez total: 6.60 g/l en tartárico.

Acidez volátil: 0,45 g/l

Azúcares: 2,10 g/l.

pH: 3,38