

FICHA TÉCNICA VINO BLANCO FINCA LIÑARIÑO CUVEE EDICION ESPECIAL



TIPO DE VINO: BLANCO COSECHERO **DENOMINACIÓN:** D.O RIBEIRO **REGIÓN:** GALICIA

RENDIMIENTO POR HA: 4500-6000KG/HA **PRODUCCIÓN** 1500 LITROS **VIÑEDO PROPIO:** 1 HA
VARIETADES DE LA UVA - TREIXADURA, ALBARIÑO Y LOUREIRA

EDAD MEDIA DE LA VID: LOCALIZADA EN MOLDES Y LIÑARIÑOS, 20 AÑOS.

MÉTODO DE CULTIVO: SOSTENIBLE Y TERPÉNICO LIÑARIÑOS 1* 1.10 GUYOT SIMPLE

MÉTODO DE VENDIMIA: ESCOGIDOS A MANO EN CAJAS DE 16 KG

FERMENTACIÓN: BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

MACERACIÓN EN FRÍO CON NIEVE CARBÓNICA A 8º DURANTE 4H. LIGERO PASO POR BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 325L DE CAPACIDAD, EN DONDE SE PROCEDE A UN SUAVE BATTONAGE CON SUS LÍAS PARA APORTARLE REDONDEZ, UNTUOSIDAD Y VOLUMEN.

ALCOHOL: 12,5-13%VOL. **PH:** 3. 45 **A.TOTAL** - 6GR/L IN TARTÁRICO **M. REDUC:**3.4GR **A. VOL:** 0.42

NOTAS DE CATA:

- AMARILLO CON REFLEJOS VERDES. LIMPIO, TRANSPARENTE, BRILLANTE Y DE LÁGRIMA ABUNDANTE.
- COMPLEJO, ELEGANTE, MUY VARIETAL Y TERPÉNICO. BASTANTE AFRUTADO, NOTAS TROPICALES DE PIÑA Y MANGO. FRUTA BLANCA COMO LA MANZANA, Y DE HUESO, ALBARICOQUE Y MELOCOTÓN. CÍTRICOS DE POMELO Y MANDARINA. TODO ELLO, PERFECTAMENTE ENSAMBLADO CON NOTAS BALSÁMICAS DE CARAMELO DE VAINILLA Y LIGEROS TOSTADOS.
- BUENA ESTRUCTURA Y LIGERA SENSACIÓN GRASA. ACIDEZ BIEN MARCADA, EQUILIBRADA CON LA UNTOSIDAD Y VOLUMEN DEL VINO. RETRONASAL MUY AFRUTADA Y LARGA
- IDEAL CON PESCADOS, MARISCOS, VEGETALES, QUESOS Y CARNES DE CAZA.

TEMPERATURA: 9°-13° C.

SPECIFICATION SHEET FINCA LIÑARIÑO CUVÉE EDICION ESPECIAL WHITE WINE



TYPE OF WINE: HARVEST WHITE

DENOMINATION: D.O RIBEIRO

REGION: GALICIA

YIELD PER HA: 4500-6000KG/HA

PRODUCTION 1500 LITERS OWN VINEYARD: 1 HA GRAPE VARIETIES - TREIXADURA, ALBARIÑO AND LOUREIRA

AVERAGE AGE OF THE VINE: LOCATED IN MOLDES AND LIÑARIÑOS, 20 YEARS.

CULTIVATION METHOD: SUSTAINABLE AND TERPENIC LIÑARIÑOS 1* 1.10 GUYOT SIMPLE HARVEST

METHOD: HAND PICKED IN 16 KG BOXES

FERMENTATION: FRENCH OAK BARREL.

COLD MACERATION WITH CARBONIC SNOW AT 8º FOR 4H.

LIGHT PASSAGE THROUGH NEW FRENCH OAK BARRELS OF 325L CAPACITY, WHERE A GENTLE BATTONAGE IS PROCEEDED WITH ITS LEES TO PROVIDE IT ROUNDNESS, UNTUOSITY AND

ALCOHOL: 12,5-13% **PH:** 3. 45

TOTAL ACIDITY. - 6GR/L IN TARTARIC **M. REDUC:**3.4GR **A. VOL:** 0.42

TASTING NOTES: YELLOW WITH GREEN REFLECTIONS. CLEAN, TRANSPARENT, BRIGHT AND WITH ABUNDANT TEARS. COMPLEX, ELEGANT, VERY VARIETAL AND TERPENIC. QUITE FRUITY, TROPICAL NOTES OF PINEAPPLE AND MANGO. WHITE FRUIT LIKE APPLE, AND STONE, APRICOT AND PEACH. GRAPEFRUIT AND MANDARIN CITRUS. ALL OF THIS, PERFECTLY ASSEMBLED WITH BALSAMIC NOTES OF VANILLA CARAMEL AND LIGHT TOAST. GOOD STRUCTURE AND LIGHT FAT FEELING. WELL MARKED ACIDITY, BALANCED WITH THE OITHNESS AND VOLUME OF THE WINE. VERY FRUITY AND LONG RETRONASAL IDEAL WITH FISH, SEAFOOD, VEGETABLES, CHEESES AND GAME MEATS.

TEMPERATURE: 9º-13º C.