



# Albariño Do Ferreiro Cepas Vellas 2024

100% ALBARIÑO DE CEPAS CENTENARIAS

## FICHA TÉCNICA

Guarda esta etiqueta las esencias de las viejas cepas de la casa, en las que el cosechero permite que entre un diez y un quince por ciento de la uva alcance la botrytis noble, lo que le hace recordar el aterciopelado del Sauternes, pero conservando toda la tipicidad varietal de los acreditados blancos de la D.O. Rías Baixas. Se trata de una producción muy limitada que cada año varía dependiendo de la cosecha.

Variedad: 100% albariño. 12,5% vol.

Edad del viñedo: Más de 200 años.

Suelo: Arenoso con roca madre granítica.

En el viñedo: Emparrado, con una poda en Cazenave - Marcón

En la bodega: Despalillado, maceración pelicular en frío, prensado, fermentación alcohólica con pie de cuba seleccionado, trabajo de lía fina y elaborado en depósito de acero.

## FICHA DE CATA

COLOR: amarillo dorado, pálido y brillante .

AROMA: Frutales, tonos florales, cítricos y minerales.

SABOR: Excelente, con fuerza y extraordinaria finura, grande y en crecimiento.

Temperatura de servicio  
10° a 12° C



*Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

 RUTA DO VIÑO  
RÍAS BAIXAS  
CERTIFICADA COMO RUTA DEL VINO DE ESPAÑA  
CERTIFIED AS SPAIN WINE ROUTE

 WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR