

AS PEDROSAS
100% CASTAÑAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas (Rosal)

PRODUCCIÓN
200 Botellas

VARIEDADES
100 % Casdtañal

ANALÍTICA
Grado: 11,4
Ac. Total: 5,6
Ac. Volátil: 0.52
PH: 3.4

ELABORACIÓN
Viñedo datado de inicios del Siglo XX.
Fermentación espontánea con crianza de 11 meses en INOX y mínimo 12 meses en botella.

NOTA DE CATA
Color rojo rubí de capa intermedia.
Intensos aromas a sotobosque, balsámicos (ajenjo, ruda), cuero y tabaco.
En boca entrada con carácter, muy tánico, pero agradable y fino.
Muy personal con paso de boca voluminoso y persistentes.