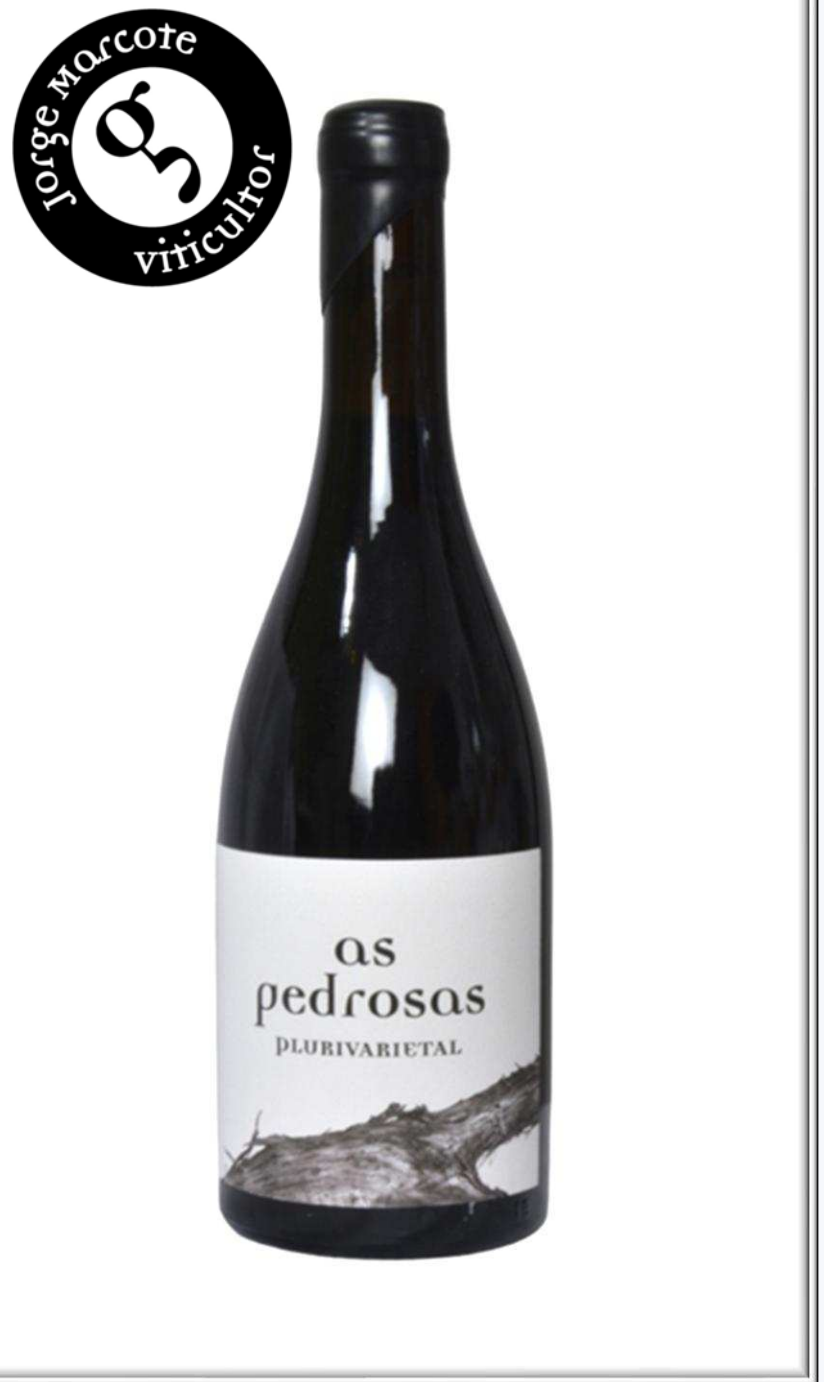


AS PEDROSAS
PLURIVARIETAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas (Rosal)

PRODUCCIÓN
375 Botellas

VARIEDADES
55% Souson
35% Brancellao
10% Loureira

ANALÍTICA
Grado: 11,6
Ac. Total: 5,6
Ac. Volátil: 0.56
PH: 3.4

ELABORACIÓN
Fermentación espontánea.
Crianza de 10 meses. 80% en barrica de Roble Frances vieja y 20% en INOX. Mínima 6 meses en botella.

NOTA DE CATA
Color granate con capa media.
Intensos en nariz con aromas a sotobosque, balsámicos (ajenjo, ruda) y frutos rojos.
Entrada en boca con una sensación fresca, atlántica y vivo.
Retronasal aromático.