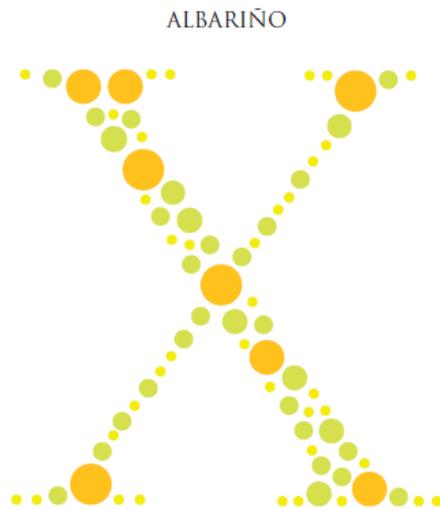




“ X ” de Saó del Coster 2011



“X” de Saó 2011

RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.SAODELCOSTER.COM

Vendimia: manual y únicamente por la mañana.

Varietades: Albariño de cultivo ecológico de viñas de 18 años.

Fincas: en suaves laderas a 360 metros de altitud.

Suelos: laderas compuestas de arena granítica, generalmente rica en materia orgánica.

Levaduras: seleccionadas.

Vinificación: maceración en frío durante 2 días.
Fermentación y maceración bajo control de temperatura (22° máximo) en tina inoxidable.

Crianza: 14 meses en tina inoxidable sobre sus lías con lenta filtración y fría estabilización final.

Alcohol: 12,5 %

Acidez Volátil: 0.2 g/l

Acidez Total: 5.7 g/l

So2 Libre: 25 mg/l

So2 Total : 40 mg/l

Producción: 13.400 botellas de 0.75 litros