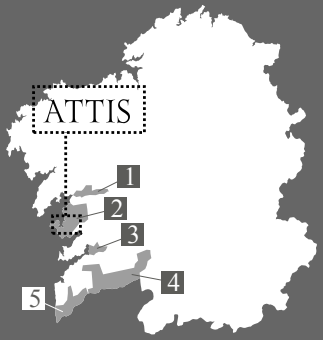
ATTIS

ATTIS

ATTIS

BODEGA Y VIÑEDOS



Rías Baixas. Subzonas:

1 Ribeira do Ulla
2 Val do Salnés
3 Soutomaior
4 Condado do Tea
5 O Rosal

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1. RÍAS BAIXAS

SITUACIÓN

Situado en el noroeste de la península, en la gallega provincia de Pontevedra el "Val do Salnés" es la subzona más inflluenciada por el Océano Atlántico de las cinco que forman parte de la Denominación de Origen Rías Baixas. Sus viñas se encuentran en el margen izquierdo de la Ría de Arousa, a una altitud no superior a 300 metros, cercanas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cauces fluviales.

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS está situada en el centro del "Val do Salnés", en una pequeña aldea de Meaño que mira a las Rías de Arousa y de Pontevedra.

RIAS BAIXAS – OVERVIEW:
Rías Baixas is located in the Region of Galicia (North West of Spain), in the province of Pontevedra, the "Salnés Valley" it's a subzone much more influenced by the Ocean than the other five subzones belonging Rías Baixas. It is located on the left bank of the Ría de Arosa and its vineyards are generally less than 300 meters altitude, near the sea and attached to the lower reaches of the river channels.
ATTIS WINERY AND VINEYARDS is located in the small village of Meaño, in the center of the "Salnés Valley " on the Mount Penaguda foots and in front of Arosa and Pontevedra Estuaries.

2. CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las características climáticas son de influencia atlántica y se manifiestan en forma de temperaturas suaves, y precipitaciones elevadas y bien repartidas con descenso hídrico en los meses de verano.

Debido a esto la vid se planta sobre pérgolas de granito llamadas "parrales"con el objetivo de protegerlas de la humedad y ofrecer mayor superficie de la planta a la insolación de sus racimos, los cuales son prietos con granos de pequeño tamaño.

WEATHER CONDITIONS:
The local weather features are clearly influenced by the Atlantic Ocean, namely mild temperatures, high rainfall well spread with water drop in summer months.
Because of this, the vineyards are tended in the local popular Emparrado Trellis system, lifted into granite sticks in order to protect them from moisture and maximize air circulation, allowing for a better drier during ripening season and sun hours to grape bunches which are tight and small.

3. CICLO DEL VINO

PROCESO DE ELABORACIÓN

Nuestros viñedos están conformados en parcelas situadas a una altura media de entre 0 y 100 metros, orientadas hacia el mediodía y ubicadas en laderas donde los suelos son predominantemente franco arenosos, con abundante piedra que representa el drenaje perfecto y favorece las raíces profundas, algo poco habitual en la Denominación de Origen Rías Baixas ya que en ella suelen predominar los suelos arenosos y de poca profundidad.

La poda se realiza en el mes de febrero y la brotación empieza con el incremento de temperatura del mes de abril. Es a partir de la floración cuando resulta más importante tener bien controlada la vid ya que es cuando está mas expuesta a enfermedades. Con aplicaciones de tratamiento ecológico cuidamos de nuestras viñas hasta la época de vendimia que se lleva a cabo en el mes de septiembre. Esta puede ser al principio o al final de dicho mes dependiendo de las condiciones climáticas de cada año.

CYCLE OF WINE – THE MAKING PROCESS:

Our vineyards are made up of different fields located at a height of between 0 and 100 meters, oriented towards the south and located on slopes where soils are predominantly sandy loam with lots of stone, deep roots do the perfect drainage, which is quite unusual because most of soils are sandy and not so deep.

The pruning is done in the month of February and sprouting begins with increasing temperatures in April, but starting blooming becomes more important to control the vineyards as it is exposed to diseases, with ecological treatments, we care of our vineyards until harvest time, which will take place in the month of September, this may be in the beginning or end of the month depending on weather conditions each year.

La entrada de uva a la bodega se realiza por selección de parcela. Cada una de estas pasa por la mesa de selección y se despalilla de tal manera que el grano queda entero para después ser introducido en la prensa neumática. En ella el grano se somete a un prensado suave haciendo que el mosto vaya por gravedad a los depósitos de fermentación. Mediante el proceso de "pie de cuba" se inicia el proceso de fermentación, iniciando la misma en una primera partida de mosto de forma natural y espontánea, para ser posteriormente utilizado en la siembra de los demás depósitos y barricas. La fermentación se realiza con un control minucioso de temperatura, estando esta siempre de manera estable en torno a los 15 grados centígrados. Una vez fermentado el vino pasa a la crianza sobre lías, la cual puede durar varios meses según el resultado que queramos obtener. Finalmente se clarifica y se estabiliza en frío antes de ser filtrado para su posterior embotellado.

The harvest time starts with plot selection and through the selection table where it is destemmed so the grape left whole, after this we drive it into pneumatic press for a gentle pressing. By gravity we fill the fermentation vats up.
The alcoholic fermentation is initiated by the process called of "pié de cuba" which is that the first batch of wort starts fermenting naturally and spontaneously by its own and this is used to then sow all other deposits and barrels . Fermentation is temperature controlled and stable around 15 degrees C. Once fermentation is aged on the lees, this can last several months depending on the type of wine we want to get. Finally clarified and cold stabilized before being filtered for bottling.

ATTIS
DAMY
MEURSAULT - FRANCE
AM
ATTIS
BODEGAS Y VIÑEDOS

4. CONCLUSIÓN

LA BUENA ELABORACIÓN

Ligada a la tradición pero con los ojos puestos de forma cautelosa en la modernidad y el futuro y con un control casi militar de todos los procesos desde la viña a la bodega, se elaboran nuestros vinos que se caracterizan por respetar y realzar con franqueza la variedad , ensamblando todas sus cualidades como pueden ser su acidez, su mineralidad y su fructuosidad .

ENDING – THE GOOD WORK.
Tied to tradition but with an eye cautiously in modernity and future, with severe quality control of all processes from the vineyard to the winery , our wines are distinguished by respect and enhance frankly the grape variety, assembling all its qualities such as acidity, minerality and fruitiness.

5. LOS VINOS

Xión
CUVÉE TINTO
ATTIS
PEDRAL
ATTIS
ESPADEIRO
ATTIS
SOUSON
Xión
ATTIS
ALBARIÑO
ATTIS
MBAIXAD
ALBARIÑO
NANA
ALBARIÑO
attis wan
SITTA
LARANXA
SITTA
ANCESTROS
SITTA
PEREIRAS
SITTA
DULCE NANA

XION

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Selección de parcelas de unos 15 años de edad media | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo y prensa neumática | Desfangado por frío | Fermentación alcohólica espontanea con control de temperatura (12-15ºC) | Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 3 meses con "batonnage".

Notas de cata

Fase visual: color amarillo intenso con ribetes verdes. Limpio y brillante.

Fase olfativa: nariz intensa y golosa de fruta blanca fresca con toques sutiles de cítricos que le dan una atractiva sensación de frescura.

Fase gustativa: boca intensa y amplia. La acidez deliciosa y los aromas persistentes le procuran un final largo y goloso.

Vineyard: Vine arbour | Seleccion of vineyards with about 15 y. old | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the western part, looking to the Atlantic Ocean

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming and compress air press | Debourbage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15ºC) | Ageing on lees in Steel tank for 3 months with "batonnage".

Wine tasting: Visual: Yellow intense color with green edges. Clean and brilliant. | Nose: Intense and delicious nose of white fresh fruit with fine touches of citrus fruits that give it an attractive sensation of freshness. | Palate: Intense and wide mouth. The luscious acidity and the persistent aromas provides a long and pleasant final.

ATTIS

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Selección de parcelas de unos 25 años de edad media | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico | Parte del viñedo en cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo y prensa neumática | Desfangado por frio | Fermentación alcohólica espontanea con control de temperatura (12-15ºC) | Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 6 meses con "batonnage".

Notas de cata

Fase visual: color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.

Fase olfativa: nariz compleja con mucha intensidad. Harmoniosa y elegante de fruta blanca madura (albaricoque y melocotón), flores blancas (lirio), con notas minerales y toques salinos (océano).

Fase gustativa: boca sabrosa y potente con una magnifica acidez perfectamente integrada. Gran persistencia aromática. Un vino completo: elegante y delicioso, harmonioso y complejo. Buen potencial de envejecimiento.

Vineyard: Vine arbour | Seleccion of vineyards with about 25 y. old | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the western part, looking to the Atlantic Ocean.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming and compress air press | Debourbage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15ºC) | Ageing on lees in steel tank for 6 months with "batonnage".

Wine tasting: Visual: Yellow color, intense, clean and brilliant. | Nose: Complex nose with great intensity and depth, harmonious and elegant. Ripe white fruits (apricot, peach), white flowers, mineral and empyreumatic notes, iodized touches. | Palate: Tasty, powerful and round, with a wonderful perfectly integrated acidity. Great aromatic persistence. A complete wine: elegant and delicious, harmonious and complex. Long potential of ageing.

NANA

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) | Procedente del viñedo más antiguo de la familia (40 años) | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación Nor Oeste | Cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 Kg perforadas | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Maceración pelicular en frio (nieve carbónica) | Prensa neumática con selección del mosto flor | Desfangado por frio | Fermentación alcohólica espontanea en barricas de roble francés | Crianza total en las barricas de 12 meses con lías finas y "batonnage".

Notas de cata

Fase visual: color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados.

Fase olfativa: nariz muy intensa, profunda y compleja. Gran carga frutal madura (albaricoque, pera Williams y melocotón de viña), toques tostados de frutos secos y de especias, notas minerales y empireumáticas.

Fase gustativa: boca muy densa e intensa. Su potencia es reforzada por su magnífica acidez y su gran persistencia aromática. Vino con gran personalidad y gran potencial.

Vineyard: Vine arbour | Single vineyards with about 40 y. old, the family's oldest vineyard | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Orientation in the north-western part | Organic farming.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated | Selection of grapes | Complete destemming | Cold skinny maceration | Compress air press with selection of the first juice | Debourbage with cold temperature | Alcoholic spontaneous fermentation in French oak barrel (228 and 500 L.) | Ageing on lees in the same barrel for 12 months with "batonnage".

Wine tasting: Visual: Yellow intense color with gold edges. Clean and brilliant. | Nose: Very intense, deep and complex nose: great ripe white fruits touch (apricot, Williams pear, vineyard's peach), toasted and spicy touches, mineral and empyreumatics notes. | Palate: Very rich and intense in the palate. The great acidity and the persistent flavors, add to his density, provides a long and deep taste. Wine with great personality and long potential to ageing.

ATTIS EMBAIXADOR (single vineyard)

Viñedo

Selección de nuestra parcela "Embaixador" de 0,5 Ha de 60 años. | Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter arcilloso. | Altitud de 50 m. | Rendimiento de 4.000 Kg/ha. | Viñedo en cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | Despalillado completo y prensa neumática. | Desfangado por frio. | Fermentación alcohólica espontanea con control de temperatura (12-15ºC). | Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 2 años con "batonnage". | Sin fermentación malo-láctica. | Clarificación con cola de pescado. | Filtración tangencial.

Notas de cata

Un vino muy complejo e intenso tanto en nariz como en boca. Boca llena, potente y elegante con una gran persistencia aromática.
Muy buen potencial de guarda.

Vineyard: Single Vineyard "Embaixador" de 0,5 Ha with 60 years old. | Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha. | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character (more clayey). | Yield: 3.000 Kg/ha. | Vineyard in organic farming (no certification).
Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated. | Selection of grapes. | Complete destemming and compress air press. | Debourbage with cold temperature. | Natural alcoholic fermentation with control of temperature (12-15ºC). | Ageing on fine lees in steel tank for 2 years with "batonnage". | No malolactic fermentation. | Fining with isinglass. | Tangential filtration.
Wine tasting: Very complex and elegant wine. Dense, rich and long with a very nice acidity in the palate. | Long potential for ageing.

ATTIS MAR

Las cualidades de ATTIS hacen de él un vino cuyas percepciones aromaticas, con el paso del tiempo, se integran haciéndolo puramente mineral. Partiendo de esa base tomamos la decisión de introducir unas botellas en una caja y colgarla suspendida en una batea a unos doce metros de profundidad. Tras varios ensallos y pruebas hemos apreciado una evolución sorprendente y comprobando una vez mas lo que el Atlántico puede aportar a nuestro vino mecido por el mar durante 6 meses .

The ATTIS wine qualities remains along the time and it´s aromatic perceptions makes it purely mineral. On this basis, we decided to introduce a few bottles in a box and hang it on a rack suspended forty feet deep into the Ocean. After several attempts and trials we have seen a remarkable evolution and make sure what the Atlantic can give us as unexpected present after six months saved under the sea.

SITTAANCESTROS

Vino blanco variedad albariño 100%, criado en barrica de roble francés sobre sus lías finas durante 5 años con "batonnage", procedente de nuestras parcelas más viejas. Un homenaje a nuestros abuelos, su sabiduría es nuestro legado.

White wine, variety albariño 100%, aged on fine lees in french oak barrel for 5 years with « batonnage ", come from our oldest vineyards. This is a wine in honour of our grandparents, their wisdom is our legacy.

SITTA LARANXA

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Selección de parcelas de entre 35 y 40 años. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso. | Rendimiento de 6.000 Kg/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | Despalillado completo. | Fermentación alcohólica espontanea en depósito. | Maceración pelicular total de 10 días con 2 remontados/día. | Prensa neumática. | Crianza de 6 meses sobre lías con batonnage en depósito. | Clarificación. | Filtración.

Notas de cata

Un vino con una nariz muy original y típica (piel de naranja) y con mucha personalidad en boca. Un vino para descubrir nuevas sensaciones.

Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 cepas/ha. | Selection of vineyards between 35 and 40 years old. | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character. | Yield: 6.000 Kg/ha.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated. | Selection of grapes. | Complete destemming. | Spontaneus alcoholic fermentation in stainless steel vat. | Pellicular maceration of 10 days with 2 "pigeages" per day. | Pneumatic press. | Ageing on lees for 6 months with "batonnage". | Fining. | Filtration.

Wine tasting: A wine with a original and typical nose (orange peel) and with personality in the mouth. A wine to discover new sensations.

SITTA DULCE NANA

Viñedo

Selección de uva muy sana de viñedos jóvenes. | Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter arenoso- arcilloso. | Altitud de 0 a 100 m. | Rendimiento de 5.000 Kg/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | La uva se extiende en una sola capa sobre brezo seco, protegido de las lluvias y en un lugar muy bien ventilado. | Tiempo de pasificación = 2 meses. | Sin despalillado y prensa neumática. | Fermentación alcohólica espontanea con control de temperatura (12-15ºC) y parada de la fermentación cuando el vino tiene unos 10,5% alcohol. | Sin fermentación malo-láctica. | Criado en barrica de roble americano durante 12 meses. | Clarificación con cola de pescado. | Filtración tangencial.

Notas de cata

Un vino dulce con mucho encanto. | Muy goloso. | Alc. = 10,5% vol. | Azúcar = 50 g/l. | Acidez Total = 8.7 g/l. | Todo natural.

Vineyard: Selection of very healthy grapes from young vineyards. | Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha. | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character. | Altitude: 0 to 100 m. | Yield: 5.000 Kg/ha.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated. | Selection of grapes. | The grapes are extended on one unique layer of dry heather, protected from rain in a well-ventilated place. | Raisining time: 2 months. | Complete destemming and compress air press. | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15ºC) and stop of fermentation when the wine has 10,5% alcohol. | No malolactic fermentation. | Ageing on lees in American oak barrel for 12 months. | Fining with isinglass. | Tangential filtration.

Wine tasting: A balanced sweet wine. | Very luscious. | Alc. = 10,5% vol. | Sugar = 50 g/l. | Total Acidity= 8.7 g/l. | Total natural.

SITTA PEREIRAS (single vineyard)

Viñedo

Selección de nuestra parcela "Pereiras" de 0,4 Ha de 30 años. | Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter arenoso-arcilloso. | Altitud de 50 m. | Rendimiento de 5.000 Kg/ha. | Viñedo en cultivo ecológico.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | Despalillado completo y prensa neumática. | Desfangado por frío. | Fermentación alcohólica espontanea con control de temperatura (12-15ºC). | Parada fermentativa por filtración tangencial, frío y sulfitado cuando el vino tiene unos 8-9 % Acl. | Sin fermentación malo-láctica. | Clarificación con cola de pescado. | Filtración tangencial.

Notas de cata

Un vino dulce muy fresco y delicado. | Alc. = 9% vol. | Azúcar = 60 g/l | Acidez Total = 11 g/l. | Todo natural.

Vineyard: Single Vineyard "Pereiras" de 0,4 Ha with 30 years old. | Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha. | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character. | Altitude: 50 m. | Yield: 5.000 Kg/ha. | Organic viticulture.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated. | Selection of grapes. | Complete destemming and compress air press Debourbage with cold temperature. | Alcoholic spontaneous fermentation with control of temperature (12-15ºC). | Fermentation Stop with tangential filtration when the wine has 8-9% alcohol. | No malolactic fermentation. | Fining with isinglass. | Tangential filtration.

Wine tasting: Fresh & lovely sweet wine. | Alc. = 9% vol. | Sugar = 60 g/l | Total Acidity = 11 g/l. | Total natural.

XIÓN CUVÉE TINTO

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso. | Orientación dominante al Sur-Oeste. | Altitud de 100 m. | Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | Despalillado completo. | Fermentación alcohólica espontanea en barricas de 500 L. | Maceración total de 10 días con 2 bazuqueos cada día. | Prensa vertical manual. | Fermentación malo-láctica espontanea. | Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y en depósito. | Clarificación con clara de huevo y agua del mar. | Filtración.

Notas de cata

Púrpura intenso y brillante a la vista. | Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa), de especias (pimienta), de flores (violeta) con toques minerales. | En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda con taninos finos donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. | La final se prolonga con una acidez deliciosa. | Un vino atractivo visualmente y aromáticamente, con paso en boca muy goloso. Un tinto para disfrutar en todos los momentos.

Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha. | Soils of granitic Entisoles of sandy-clayey character. | Dominant orientation in the south-western part. | Altitud of 100m. | Yield: 4000 Kg/ha.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes of 15 Kg perforated. | Manual selection of grapes. | Complete destemming. | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L |. Total maceration of 10 days with 2 "pigeages"/day. | Vertical hydraulic press. | Spontaneous malolactic fermentation. | Ageing 6 months in French oak barrel and stainless steel vat . | Fining with eggs and sea water. | Filtration.

Comentary: Colour: deep purple and brilliant | Nose: A nose rich in small red fruits (raspberries), spices (pepper), flowers (violet), with touchs of minerality. |Palate: Fresh and luscious. Very round mouth with a dense structure extended by a keen acidity. | An attractive wine, on the colour and the nose, with a luscious mouth. A red wine to enjoy in every moment.

ATTIS PEDRAL

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso. | Orientación dominante al Sur-Oeste. | Altitud de 100 m. | Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. | Selección manual a la entrada en bodega. | Despalillado completo. | Fermentación alcohólica espontanea en barricas de 500 L. | Maceración total de 10 días con 2 bazuqueos cada día. | Prensa vertical manual. | Fermentación malo-láctica espontanea. | Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500L. | Clarificación con clara de huevo y agua del mar. | Filtración.

Notas de cata

Un vino sutil y delicado. Nariz compleja y muy fina de fruta roja, especias y toques minerales. Una boca redonda con taninos muy aterciopelados. Un vino con mucha elegancia tanto en nariz como en boca.

Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha. | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character. | Yield: 4.000 Kg/ha.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg. | Selection of grapes. | Complete destemming. | Natural alcoholic fermentation in barrel of 500 L. | Total maceration of 10 days with 2 "pigeages"/day. | Vertical hydraulic press. | Natural malolatic fermentation.Ageing 12 months in French oak barrel of 500L. | Fining with eggs and sea watter. | Filtration.

Comentary: A subtle and delicate wine. The nose is complex and full of delicacy, red berries, spices and mineral. The mouth is round with beautiful velvety tannins. A wine with a lot of elegance both in the nose and in mouth.

ATTIS ESPADEIRO

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Sur-Oeste | Altitud de 100 m.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Fermentación alcohólica espontanea en barricas de 500 L | Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día | Prensa vertical manual | Fermentación malo-láctica espontanea | Crianza de 12 meses en barricas de roble francés | Clarificación con clara de huevo y agua del mar | Filtración.

Notas de cata

Un vino con mucha personalidad. Nariz compleja de fruta muy madura, de regaliz, de flores blancas intensas (lirios). Boca potente con una estructura tánica elegante prolongada por una bonita acidez.

Para apreciar todas sus cualidades se recomienda decantarlo.

Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the south-western part | Altitud of 100m.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg | Selection of grapes | Complete destemming | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L | Total maceration of 15 days with 2 "pigeages"/day | Vertical hydraulic press | Spontaneous malolatic fermentation | Ageing 12 months in French oak barrel | Fining with eggs and sea watter | Filtration.

Comentary: A wine with a big personality. A nose gives a complex of very ripe fruits, licorice and to white flowers intense (lilies). A powerful mouth with an elegant tannic structure extended by a beautiful acidity. To appreciate all its qualities, it is recommended to decant it.

ATTIS SOUSÓN

Viñedo

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha | Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso | Orientación dominante al Sur-Oeste | Altitud de 100 m.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg | Selección manual a la entrada en bodega | Despalillado completo | Fermentación alcohólica espontanea en barricas de 500 L | Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día | Prensa vertical manual | Fermentación malo-láctica espontanea | Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés | Clarificación con clara de huevo y agua del mar | Filtración.

Notas de cata

Un vino atractivo y goloso. Nariz rica de fruta negra (moras) y cremosos toques de roble. Boca amplia, muy redonda con una estructura densa prolongada por una acidez golosa. Un vino para disfrutar en el momento.

Vineyard: Vine arbour (pergolas) with 800 vines/ha | Soils of granitic Entisoles of sandy - clayey character | Dominant orientation in the south-western part | Altitud of 100m.

Winemaking: Hand harvest picking in boxes perforated of 15 Kg | Selection of grapes | Complete destemming | Alcoholic spontaneous fermentation in barrel of 500 L | Total maceration of 15 days with 2 "pigeages"/day | Vertical hydraulic press | Spontaneous malolatic fermentation | Ageing 12 months in new French oak barrel | Fining with eggs and sea watter | Filtration.

Comentary: An attractive and delicious wine. A nose rich in black fruits (blackberries) and in creamy touches of the wood. An ample, very round mouth with a dense structure extended by a luscious acidity. A wine to enjoy.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS
Dena, Meaño, Pontevedra.
Spain
www.attisbyv.com
info@attisbyv.com
Tel. +34 986 744 790

Fotografía y diseño: IMAXINEMOS (Vicente Fernández)

ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS

w w w . a t t i s b y v . c o m

Dena Meaño Pontevedra