

Atlantik

ALBARIÑO



ATLANTIK

Dos pagos de la Finca de Fillaboa forman parte del “coupage” final, las dos parcelas más frescas y con una buena maduración sin superar los 12% vol. Suelos de textura franco arenosa, fértiles y productivos.

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

Atlantik se elabora con fermentación alcohólica a temperatura controlada que comienza con 14°C y termina con unos 16°C. No se hace fermentación maloláctica, y los vinos permanecen con las lías mínimo cuatro meses hasta que se prepara el primer embotellado. Los vinos no se clarifican, se filtran y estabilizan antes de embotellar.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad media, fruta muy madura, y cítricos.

BOCA: Suave con buena acidez, que te deja un paso de boca muy agradable.

Atlantik es un albariño afrutado, joven y fresco.

Origen: D. O. Rías Baixas.

Tipo de Vino: Blanco.

Grado Alcohólico: 12% vol. aprox.

Guarda Potencial: 2 años.

Temperatura de servicio: 8-10° C.