



B. BLANCO LEXÍTIMO

Fresco, muy aromático y lleno de matices que nos harán descubrir todo el potencial de otra de las grandes variedades ancestrales de Galicia.

- D. O. Ribeira Sacra, única parcela sobre suelo de pizarra a 500 m de altitud.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Blanco Lexítimo.
- Maceración pelicular en frío, prensado y posterior fermentación en depósito de acero y en barrica de roble, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses.



AROMA ○
De gran intensidad aromática, las notas cítricas se superponen con flores blancas y frutas de hueso, entremezcladas con notas ligerísimamente tostadas y ahumadas.



13,5% vol.  Recomendamos servirlo a unos 10°c

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años

Alérgenos: sulfitos