

CAN DO SIL

BLANCO



Fincas de procedencia

O Seixo, A Rúa, Padul.
Edad media del viñedo: 27 años.
Suelo: pizarroso.
Altitud media de los viñedos: entre 540 y 750 metros.



Variedad de la uva

Godello, Palomino y Dona Branca.
Vendimia manual
en cajas de 18 kilos.



Elaboración

Despalillado y prensado de la uva para realizar una prefermentación en frío de 72 horas y, así, poder realizar un buen desfogado y obtener todos de sus aromas varietales. La fermentación alcohólica se realiza a 16°C durante un mes, consiguiendo aromas primarios de gran personalidad. El vino resultante se mantiene durante varios meses en contacto con sus lías finas, realizando *batonnages* diarios para conseguir gran cantidad de ácidos grasos que dan cuerpo y estructura al vino, al mismo tiempo que volumen y untuosidad.



MANZANA REINETA > AROMAS MINERALES > MARACUYÁ > ALBARICOQUE



Notas de Cata

Brillante, goloso y afrutado. Posee en su interior magia y personalidad, la que le aporta la tierra donde se han criado las uvas. Obtenido después de una esmerada vinificación que da como resultado este armonioso vino de intenso aroma, cuerpo elegante y sabrosa acidez.



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / VALDEORRAS

www.premiumfincas.com