

ATLANTIS

by Maetierra

Atlantis Albariño 2017

**Aromático, fresco
y fragante**



Medalla de Oro

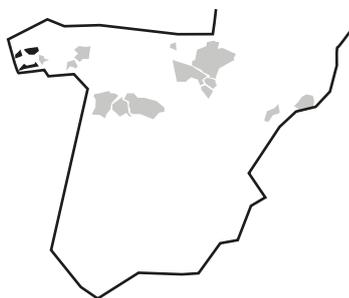
Concurso Vinos Sub-30 2018.
Añada 2017.

Medalla de Plata

Premios Mezquita 2015.
Añada 2014.

Medalla de Bronce

Decanter World Wine Awards
2017. Añada 2016.



D.O. Rías Baixas



Origen

Cuatro vinos de cuatro denominaciones de origen distintas, creados bajo la influencia del clima atlántico con variedades autóctonas como la Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri. Todas comparten la influencia de un clima fresco, con precipitaciones constantes y que genera unos vinos con el perfecto balance entre frescura y acidez.

Varietades: 100% Albariño.

Viñedo: Viñedos ubicados en el Condado de Tea, en la margen derecha del río Miño. Suelos arenosos de fondo granítico. Alturas de entre 100 y 250 m sobre el nivel de mar. Pendientes con un desnivel del 10%. Sistema de conducción de parra/pérgola, a una altura de 2,80 m.

Vendimia: Vendimia manual en cajas pequeñas. Selección de uva.

Elaboración: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 18°C. Trasiego para separar las lías, se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

Grado: 12,5% Vol.

Cata

 **Visual:** Elegante color amarillo limón, limpio y brillante.

 **Nariz:** Muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y frutas tropicales como la piña.

 **Boca:** Largo, glicérico, persistente y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que resulte muy agradable y lleno de sensaciones.



Añada marcada por heladas en primavera y un verano seco con temperaturas más elevadas a las habituales que favorecieron la ausencia de plagas y enfermedades. La acidez de la uva cosechada fue algo menor pero el vino destaca por su buena frescura y buen equilibrio.