

ATLANTIS

by Maetierra

Atlantis Treixadura 2017

Elegante carácter floral y afrutado



Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2017. Añada 2016.

Medalla de Plata

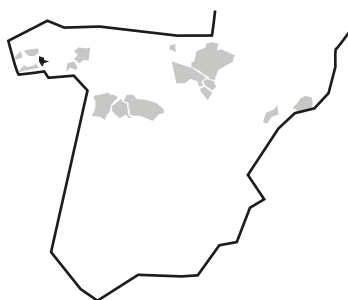
Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017. Añada 2015.

Medalla de Bronce

International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2016.

Medalla de Bronce

International Wine Challenge 2017. Añada 2016.



D.O. Ribeiro



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: Treixadura.

Viñedo: Viñedos ubicados en laderas en los valles que los ríos Miño y Avia forman en torno a la villa medieval de Ribadavia. Suelos de origen granítico, alta presencia de piedras y gravas, y texturas franco-arenosas.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda parte de septiembre.

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

Grado: 12,5% Vol.

Cata



Visual: Color amarillo dorado de aspecto limpio y brillante.



Nariz: Intensidad media, aroma complejo a fruta madura.



Boca: Suave, cremoso, con gran untuosidad y sensación grasa. Largo final y de gran persistencia.



Añada complicada por las heladas sufridas en primavera y a un verano extremadamente seco. La uva disfrutaba de una buena calidad sanitaria en el momento de la cosecha. Su acidez, menor que en años anteriores, permitió no obstante unos vinos frescos y con buen equilibrio.