

# ATLANTIS

*by Maetierra*

ATLANTIS TREIXADURA 2018

## Elegante carácter floral y afrutado.

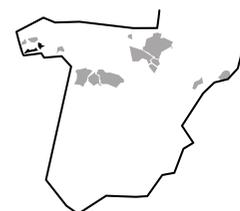


### ORIGEN

En nuestro afán por explorar, en 2014 comenzamos un viaje en busca de las zonas con mayor potencial para los vinos blancos de España. Raúl Acha, director técnico, y Richi Arambarri, nuestro CEO, ponen su mirada en el norte, en aquellas D.O.s que destacan por su frescura, pues están fuertemente influenciadas por el clima atlántico.

Para la colección Atlantis seleccionan cuatro pequeñas regiones con escasa proyección internacional pero muchas historia y sobrada capacidad para competir con las mejores zonas de blancos del mundo: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras y Txakoli de Álava. Allí elaboramos los cuatro vinos de Atlantis con variedades autóctonas: Albariño, Treixadura, Godello y Hondarrabi Zuri.

Atlantis Treixadura pretende poner en valor una variedad a veces denostada que es la reina de la DO Ribeiro, quizá la zona con más tradición vitivinícola de Galicia. Aquí descubrimos la esencia de un vino blanco fresco pero con cuerpo.



D.O. Ribeiro



### PREMIOS

#### Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2017. Añada 2016.

#### Medalla de Plata

Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017. Añada 2015.



# ATLANTIS

*by Maetierra*

---



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 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. Diez semanas de crianza sobre lías en depósito. 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

*La primavera fría y lluviosa no impidió una perfecta brotación, aunque obligó al equipo de campo a estar muy pendiente de las enfermedades fúngicas. Los meses de verano la meteorología fue favorable, y muy estable, por lo que el estado sanitario de la uva fue excelente y también la maduración. Añada espectacular para todos los blancos de la cornisa atlántica.*

---