

ABADÍA DA COVA

blanco

ABADÍA DA COVA

2020

VARIEDAD DE UVA: ALBARIÑO, GODELLO Y TREIXADURA

VITICULTURA: HEROICA, TODOS LOS TRABAJOS SE REALIZAN DE FORMA MANUAL

VIÑEDO: FINCA CUÑAS Y AS CANCELAS

ORIENTACIÓN: SUR

ALTITUD: 410M

ARQUITECTURA: PARRAL

PENDIENTE: 52%

SUELO: DE GRANITO CON TRAZAS PIZARROSAS Y ESQUISTOS. CON CUBIERTA VEGETAL PERMANENTE.

EDAD DE VIÑEDO: 35 AÑOS

CONDUCCIÓN: DE ESQUISTO Y GRANITO, CON PREDOMINANCIA DE LIMOS. PRESENTA CUBIERTA VEGETAL PERIÓDICA.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 3800 CEPAS/HA

VENDÍMIA: MANUAL EN CAJAS DE 18KG

ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN EN ACERO INOX.

GRADO: 13% VOL.

PRODUCCIÓN: 4000 BOTELLAS

NOTA DE CATA: TONOS AMARILLOS BRILLANTES, EN NARIZ ES INTENSO CON RECUERDOS A FLORES BLANCAS Y FRUTAS DE HUESO, EN BOCA ES SEDOSO, FRUTAL CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA Y FINAL PERSISTENTE



RIBEIRA SACRA

DENOMINACIÓN DE ORIXE