

ABADÍA DA COVA

blanco

LOIA

2019

VARIEDAD DE UVA: GODELLO (80%)
ALBARIÑO (20%)

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

VIÑEDO: FINCA CUÑAS Y AS CANCELAS

ORIENTACIÓN: SUR

ALTITUD: 410M

ARQUITECTURA: ESPALDERA Y PARRAL

PENDIENTE: 52%

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

EDAD DE VIÑEDO: 45 AÑOS

SUELO: 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: FERMENTADO EN ACERO Y POSTERIOR CRIAZA DE 5 MESES EN BARRICA CON BATONAGE SEMANAL

GRADO: 13,5% VOL.

PRODUCCIÓN: 3500 BOTELLAS

NOTA DE CATA: PAJIZO Y BRILLANTE, FLORAL HIERBAS DE TOCADOR, EQUILIBRADO, CON CARACTER, TIZA. SABROSO, FRUTA MADURA, PERSISTENTE



RIBEIRA SACRA

DENOMINACIÓN DE ORIGE