



# TERRITORIO CEPA

## *LA CASA DE LAS LOCAS* *ALBARIÑO*

– D.O. RIAS BAIXAS –

*“Frescura y elegancia”*

**CEPAS:** Albariño 100% . Subzona: Val do Salnés.

**VENDIMIA:** Vendimia efectuada a mano en las primeras horas del día y punto óptimo de maduración para conservar todos sus aromas y frescura.

**ELABORACIÓN:** Selección de racimos en campo durante la vendimia.

-Fermentación (Alcohólica): Se lleva a cabo temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con condiciones óptimas para conservar todo su potencial

-Fermentación (Maloláctica): Se realiza una fermentación maloláctica parcial en depósito.

Posteriormente, se realiza una crianza sobre lías de 3 meses para potenciar sus aromas y aumentar su volumen en boca.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo limón con matices verdosos. En nariz presenta aromas a cítricos donde predomina la lima y la mandarina junto con notas florales y un fondo herbáceo. En boca es fresco, buen equilibrio, recuerdos a cítricos maduros.

### **Siete Pasos Wines, S.L.**

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

[info@sietepasos.com](mailto:info@sietepasos.com)

Tel.: (+34) 983 881 622

[www.sietepasos.com](http://www.sietepasos.com)