



# TERRITORIO CEPA

## LA CASA DE LAS LOCAS ALBARIÑO BARRICA

– D.O. RIAS BAIXAS –

*“Finura y complejidad”*

**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 en barricas de 500 litros de roble francés durante 12 meses.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo limón. En nariz presenta aromas a manzana asada, lácteos, corteza de naranja, membrillo, brioche y pan tostado. Un elegante toque mineral. En boca es complejo, mantiene la acidez y tiene una base de fruta madura y albaricoque, finalizando con unos toques salinos. Temperatura óptima de servicio 16°-18°

### Siete Pasos Wines, S.L.

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

[marketing@bodegaspenafiel.com](mailto:marketing@bodegaspenafiel.com)

Tel.: (+34) 983 881 622

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