



JAVIER VASALLO | 2017

Después de 40 años de vida profesional como alto ejecutivo de grandes multinacionales americanas. Javier Vasallo Comienza su proyecto más personal en el año 2010. Este es el resultado. Disfrútalo.

D.O.: Ribeiro (Viñedos propios en el Valle del Avia, Leiro, Ourense)

COSECHA: 2017

VENDIMIA: Manual

VARIETADES: Treixadura, Albariño, Godello y Loureira

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas (todas ellas numeradas en etiqueta y contra)

ALCOHOL: 13°

ELABORACIÓN

Vendimia a mano en cajas de 18,5 kgs. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés.

CRIANZA

8 meses de crianza en barricas y depósitos siempre con sus lías.

- NOTAS DE CATA -

Color amarillo brillante. En nariz, las notas varietales de fruta de pepita: manzana, pera también fruta de hueso: melocotón y elegantes notas de flores blancas, junto con aromas más complejos de crianza (tostados, brioche) que enriquecen la paleta aromática. En boca es elegante, intenso, voluminoso y amable en el paso, con buen equilibrio y textura aterciopelada. Largo y persistente. Sensaciones sinceras de variedad y tierra.