



SILICE FINCA LOBEIRAS 2019



Vendimia: manual en cajas de 15 kg

Variedades principalmente Mencía y algo de Albarello y Merenzao

Viñedo: Lobeiras ubicada en el cañón del Rio Sil

Suelos: Arcillo-calcáreos

Levaduras: autóctonas

Vinificación : 100% uva entera con raspón, fermentación alcohólica en tina de acero inoxidable, maloláctica en barrica usada de 225 Lt

Crianza :15 meses sobre lias en barricas usadas de 225lt

Alcohol : 12.5 %.

Acidez Volatil : 0.68 g/l

Acidez Total : 6,12 g/l

SO2 Libre: 50 mg/l

SO2 Total: 76 mg/l

Glucosa-Fructosa: 0,12 g/l

Embotellado a mano con un ligero filtrado

Producción: 300 bt de 0.75L



CONTIENE SULFITOS