



SILICE Xabrega Blanco 2022



Variedades : 30% Treixadura y 30% Albariño, 30% Blanco
Lexítimo y 10% mix de variedades locales

Suelos : Granito decompuesto con mica

Viñedos : ubicados en el Rio Cabe y Rosende

Levaduras : Autóctonas

Vinificación : prensado directo, desfangado en frío,
maloláctica en barrica nueva & en tina inox sobre lias

Crianza : 10 meses en barrica nueva (70%) y en inox

Alcohol: 11.8 %.

Acidez Volatil : 0,36 g/l

Acidez Total : 6,27 g/l

SO2 Total: 16 mg/l

Produccion :584 bt de 75cl

Embotellado a mano con una ligera filtracion