



SILICE Xabrega Tinto 2021



Variedades: 90% Mencía y 10% variedades locales

Suelos: Granito y mica

Viñedos: ubicados en el Río Sil

Levaduras : autóctonas

Vinificación: mitad uva entera y mitad uva despalillada, fermentación en lagares de hormigón. Malolactica en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 6 meses en barrica nueva

Alcohol: 12 %.

Acidez Volátil : 0.51 g/l

Acidez Total : 4,9 g/l

SO2 Libre: 29 mg/l

SO2 Total: 42 mg/l

Produccion : 833 bt de 75cl y 10 magnums
Embotellado a mano con una ligera filtración



CONTIENE SULFITOS