



NOCEDAL O'TRASTO

EL TRASTO do NOCEDAL, es la búsqueda de un vino diferente y atrevido, en un lugar como es EL ROSAL, hacen de este albariño un vino fresco, innovador y con unos toques de fruta grandiosos.

VARIEDAD

100% Albariño

ALTITUD

Máxima: 70 metros | Mínima: altura del mar

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN | Eras en Valle de O ROSAL

EDAD | 35 – 45 años

SUPERFICIE | 10 Hectáreas

PRODUCCIÓN | 15.000 botellas

SUELO | Depósito aluvial, suelo arenoso, arcilloso, con canto rodados.

ELABORACIÓN

VENDIMIA

Las uvas de la variedad albariño fueron vendimiadas entre el 23 y 25 de septiembre. Vendimia manual, transporte de las uvas a la bodega en cajas con peso NO superior a los 18 kilos. Evitando que la uva se rompa prematuramente.

VINIFICACIÓN

Después de 6 horas de maceración en frío, la fermentación tradicional tuvo lugar a temperatura baja en depósitos de acero inoxidable tras añadir levaduras naturales extraídas de sus propios viñedos. El vino se estabiliza en frío.

CATA

Es un vino pálido, matiz dorado, aroma intenso, frutoso con toques de hierbas y finos cítricos, boca expresiva, fresca, fruta blanca con aporte salino y con un fondo espacioso.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.