

# TRES 2016



50% Godello, 25% Albariño, 10% Treixadura, 10% Doña Blanca, 5% Loureira

## VIÑEDOS

Las uvas proceden de dos zonas de la zona del Miño de la Ribeira Sacra. Los suelos de las dos parcelas son pizarrosos, ofreciendo mineralidad y estructura al vino.

## AÑADA

2016 fue un año complicado para muchas partes de la Ribeira Sacra, pero en las zona más frescas como el norte del Miño, las uvas estaban de calidad excelente. La vendimia ocurrió en el 25 de septiembre, con uvas sanas. Las uvas se seleccionaron y cortaron a mano en pequeñas cajas de 18kg.

## VINIFICACIÓN

Las uvas de Sobrecedo (2/3 del cuvee) fueron pisadas y maceradas un día antes de prensar. Al día siguiente el mosto fue trasegado de las lías gordas y dejado fermentar en dos barricas de 228L. Al acabado de fermentación, las barricas se juntaron para la crianza de 6 meses antes de embotellar.

Alcohol	12.2%
pH	3.2
Total Acidity	6.2 g/L
Residual Sugar	0.6 g/L
Volatile Acidity	0.6 g/L