



Alumbro Blanco 2016.

Lote 6B/2016

Castas: Godello

Año plantación del viñedo: 1909

Suelo: Canto rodado y arena sobre fondo arcilloso.

Altura sobre el nivel del mar: 800-900

Método de vinificación: Tras el estrujado y despalillado recibe un

Ligero sulfitado 30mg/L. Se Desfanga a las 24 horas. Fermentado y reposado en inox durante un año.

Notas de cata: Hierba Fresca, heno, algo de hinojo, cítricos, flores blancas, azahar y un marcado carácter mineral de autentico godello.

Temperatura recomendada: 12°C

Alcohol: 12,% VOL. **So2 total:** 6mg/l **Acidez total:** 6,60 g/l **PH:** 3,58

Azúcar: 4,45gr/l

Nº de Botellas: 580 unidades de 75 cl.

Certificaciones: Ecológica.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**