



## AGNUS DEI



### Proceso de Elaboración

Únicamente elaborado con uvas de la variedad albariño. Vendimia manual y en cajas. La uva procede de una mezcla de fincas jóvenes y viejas. Todas ellas de la zona del Salnés y de la zona de Ribera Do Ulla. La combinación de uvas de zonas tan diferentes confiere parte de la personalidad del vino Agnusdei.

La fermentación ha sido llevada a cabo a temperatura controlada de 15 grados para conservar todas las notas florales y tropicales. La combinación de las levaduras seleccionadas por nuestros enólogos permite ensalzar la gran complejidad aromático-gustativa de estos vinos tan delicados. Una pequeña parte de la vendimia ha sido macerada sobre lías, proceso que conlleva una mejora de la estructura del vino. Al trabajar con uva de Ribera do Ulla obtenemos mostos menos ácidos y la fermentación maloláctica se realiza de forma testimonial. Así nos encontramos con un vino redondo, equilibrado y con una moderada acidez pero a la vez suave.



### Coupage

100% Albariño



### Notas de cata

Nos encontramos ante un vino blanco de tono amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino.

En nariz se aprecian aromas frutales, alguna de ellos tropicales, destacando la manzana, el plátano, el melocotón y el melón.

Presenta una entrada suave y ácida agradable, que da paso a una armonía de aromas a frutas maduras. En boca apreciamos un vino bien estructurado. Vino de post-gusto largo, muy aromático y ligeramente amargo, característico de la variedad.



### Maridaje

Ideal para acompañar pescados y mariscos. Al ser un vino con una gran estructura, aromático y con una buena acidez le convierte también en un buen compañero para disfrutar de un buen momento con los amigos.



### Análisis

Grado alcohólico:	12,5 % vol
Acidez total:	6.4 g/l (tartárico) o 4.3 g/l (sulfúrico)