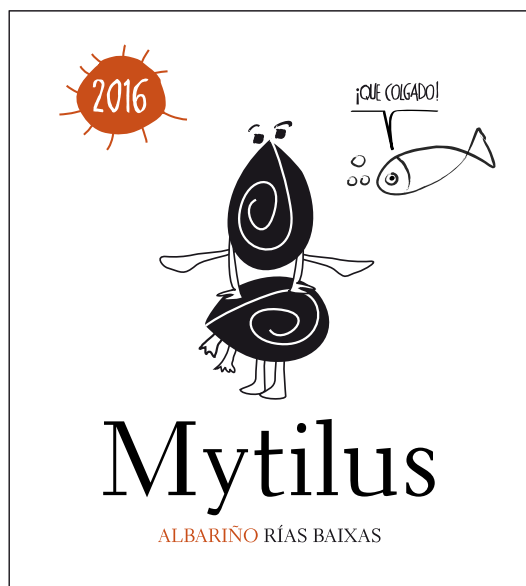


Mytilus 2016



Vino de introducción al Albariño de Rías Baixas, fresco, inmediato y desenfadado

Viticultura y enología: Suso y José María Rodríguez
Responsable comercial: José María Rodríguez (+34 627 471 397)
Consultores técnicos: Laura Montero y Dominique Roujou de Boubee

Región: D.O. Rías Baixas (sub-zona Salnés)
Suelos: granito descompuesto
Clima: Atlántico
Variedad de uva: 100% Albariño
Edad de las cepas: de 10 a 100 años
Viticultura: Convencional
Estilo de poda: parra
Producción por ha: 10000 kg/ha (84 hL/ha)
Vendimia: manual en cajas de 20 kg, entre el 22 de Septiembre y el 7 de Octubre

VINIFICACIÓN

Despalillado, estrujado y prensado en una prensa neumática. El mosto se desfanga y fermenta a 18°C durante unos 8 días, sin fermentación maloláctica. Sigue una crianza sobre lías en depósito de acero durante 4-6 meses.

GAV grado alcohólico volumétrico (% vol.):	13,5
Acidez total (g/L) en ácido tartárico:	7,5
Acidez volátil (g/L) en ácido acético:	0,4
pH:	3,3
Azúcares residuales (g/L):	< 1,5
SO2 libre* (mg/L):	25
SO2 total* (mg/L):	80

*análisis realizada el 07/02/2017

Producción de 22400 botellas et 200 magnums
(embotellado el 21/02/2017)

SERVICIO

Recomendamos decantar el vino antes de servirlo a unos 10°C

NOTA DE CATA

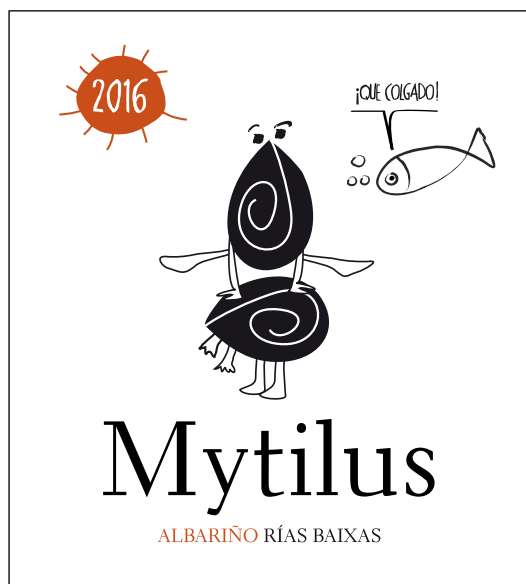
Mytilus 2016 es un vino alegre y fresco, evoca la rosa, la crema de limón, el melocotón, el pomelo y el anís. Su boca redonda, sabrosa y con vivacidad hace de Mytilus el perfecto vino de chateo, un vino "comodín" para cualquier momento.



Adegas Pombal
a Lanzada

Lugar de Pombal_Noalla, nº1
36990 Sanxenxo (Pontevedra)
adegapombal@gmail.com

Mytilus 2016



Introduction to the fresh and authentic Albariño from the Galician coast.

Viticulture and oenology:	Suso and José María Rodríguez
Commercial director:	José María Rodríguez (+34 627 471 397)
Technical consultants:	Laura Montero and Dominique Roujou de Boubee
Area:	D.O. Rías Baixas (Salnés zone)
Soils:	atomized granite, clay and clay above atomized schist
Climate:	Atlantic
Grape variety	100% Albariño
Age of wines:	10 to 100 years old
Viticulture:	Conventional
Vine training system:	pergola
Production/ha:	10000 kg/ha (yield 84 hL/ha)
Harvest:	Grapes were hand picked into small 20kg cases in early hours of between 22th of September and 7th of October 2016.

VINIFICATION

Grapes are whole de-stemmed and pressed in a pneumatic press. After clarification, fermentation took a place in small stainless steel vats at 18°C for 8 days, without malolactic fermentation. Then the wine is aged on the lees in stainless steel tank for 4-6 months.

Alcohol by volume (%):	13,5
Total acidity (g/L) in tartaric acid:	7,5
Volatile acidity (g/L) in acetic acid:	0,4
pH:	3,3
Residual sugars (g/L):	<1,5
Free sulphur dioxide (mg/L):	25
Total sulphur dioxide (mg/L):	80

*analysis performed on 07/02/2017

Production of 24400 bottles and 200 magnums
(bottled on 21/02/2017)

SERVING

We recommend decanting the wine before serving at 10°C

TASTING NOTE

Mytilus 2016 is intense, joyful and fresh. Pronounced varietal aroma of rose, lemoncurd, peach, grapefruit and aniseeds. The palate is smooth, savory and lively which make Mytilus the perfect wine for every moment, easy to drink and enjoyable.



Adega Pombal
a Lanzada

Lugar de Pombal_Noalla, nº1
36990 Sanxenxo (Pontevedra)
adegapombal@gmail.com