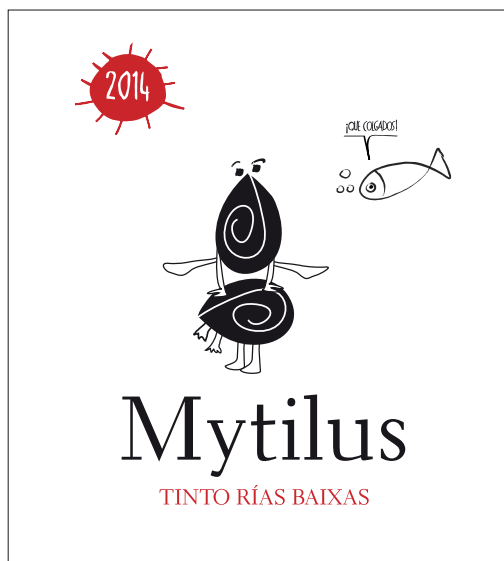


MYTILUS Tinto 2014



Vino de introducción al los tintos 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
Suelos: Granito descompuesto
Clima: Atlántico
Variedad de uva: 80% Sousón, 14% Pedral y 6% Espadeiro
Edad de las cepas: de 13 a 30 años
Viticultura: Convencional
Estilo de poda: Parra
Producción por ha: 10.000 kg/ha (84 hL/ha)
Vendimia: manual en cajas de 20 kg, el 2 de Octubre de 2014

VINIFICACIÓN

Uva despalillada y estrujada, fermentación a 24-29°C durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días. Sigue una crianza en depósito de acero durante 6 meses.

GAV grado alcohólico volumétrico (%vol.)	10,7
AT acidez total (g/L) en ácido tartárico	6,4
AV acidez volátil (g/L) en ácido acético	0,45
pH	3,6
Azúcares reductores (g/L)	2,9
SO2 libre - dióxido de azufre libre (mg/L)	2,8
SO2 total - dióxido de azufre total (mg/L)	68

*análisis realizada el 01/09/2015

Producción de 2.500 botellas (embotellado en 11/09/2015)

SERVICIO

Recomendamos decantar el vino antes de servirlo a unos 16°C

NOTA DE CATA (17/11/2015)

Mytilus 2014 es un vino tinto intenso con reflejos azulados. Su aroma es fresco, evoca la tinta china, la carne de caza, el cuero, la grosella, el laurel pero también la pimienta. Su paso por boca es suave. Se trata de un vino equilibrado, fresco y ligero que invita a repetir



Adegas Pombal
a Lanzada

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