

## ATTIS BODEGAS Y VIÑEDOS

### Xion 2019

21,30\$

\* Prix de détail suggéré



 En conversion

|                                                                                    |                          |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|
|    | Code produit             | 12485543                                        |
|    | Prix licencié            | 18.50\$                                         |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                                        |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                          |
|    | Statut                   | Disponible                                      |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                                  |
|    | Pays                     | Espagne                                         |
|    | Désignation réglementée  | Denominación de origen (DO)                     |
|    | Région                   | Galice                                          |
|    | Appellation              | Rias Baixas                                     |
|    | Cépage(s)                | Albarino 100 %                                  |
|    | Couleur                  | Blanc                                           |
|  | Sucre                    | Sec                                             |
|  | Taux de sucre            | 3,7                                             |
|  | Fermeture                | Liège                                           |
|  | À boire                  | À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime. |



#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

ATTIS est la quête du vin de deux frères, Robustiano et Baldomero Fariña. Ils se sont joints à l'œnologue français Jean François Hebrard pour élever la viticulture à Rias Baixas et les possibilités de ses cépages et de son terroir en vue d'élaborer des vins différents, en soignant leur variété, leur parcelle ou leur élaboration, en faisant ressortir chaque nuance et chaque arôme qui leur donne le climat, le terroir et de l'Atlantique.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de teinte jaune doré de faible intensité. Nez où dominant des notes fruitées et florales. Ce blanc manifeste une acidité rafraîchissante. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits blancs, de banane et de fleurs. Il offre une bouche souple qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

Idéal avec crevettes, calmars, huîtres, gravlax de saumon.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Sélection à l'entrée de la cave. Egrappage et pressurage. Fermentation alcoolique spontanée avec contrôle de température (12- 15 ° C). Elevage en cuves inox sur ses lies pendant 3 mois avec « bâtonnage ». Pas de fermentation Malo lactique.

