

## ATTIS BODEGAS Y VIÑEDOS

34,06\$

\* Prix de détail suggéré



## Lias Finas Albarino D.O. Rias Baixas 2018

En conversion

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
| \$ | Frais de service         | 5,01\$  |
|    | Code produit             | 14432277  |
| \$ | Prix licencié            | 29.05\$   |
|    | Conditionnement          | 12x750ml  |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | Importation privée                              |
| 📅  | Statut                   | Non 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   |
| 🔑  | Fermeture                | Liège   |
| 🍷  | À boire                  | À boire ou à garder 4 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

De couleur blanc légèrement doré. Nez : Nez complexe avec une belle intensité harmonieuse et élégante, arômes de pêches et fleurs blanches. Bouche : Présente une belle minéralité avec une pointe iodée. Savoureux, puissant et rond avec une belle acidité et une bonne persistance aromatique.

Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, sushis et sashimis et viandes blanches.

### NOTES SUR LE PRODUIT

« 93/100. Will pair nicely with mild Thai seafood dishes. » [spainwineguide.com](http://spainwineguide.com)

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle et sélection à la réception. Fermentation naturelle en cuve inox avec contrôle de température. 6 mois vieillissement sur lies. Provenant de sols sableux.