



B. BLANCO LEXÍTIMO

COSECHA 2022

Fresco, muy aromático y lleno de matices que nos harán descubrir todo el potencial de otra de las grandes variedades ancestrales de Galicia.

- D. O. Ribeira Sacra, única parcela sobre suelo de pizarra a 500 m de altitud.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Blanco Lexítimo.
- Maceración pelicular en frío, prensado y posterior fermentación en depósito de acero y en barrica de roble, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses.



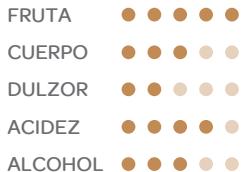
MATIZ DEL VINO
Amarillo verdoso pálido.

SABORES DOMINANTES
 LIMA NARANJA ALBARICOQUE

14% vol. Recomendamos servirlo a unos 10°C



PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



AROMA

De gran intensidad aromática, las notas cítricas se superponen con flores blancas y frutas de hueso, entremezcladas con notas ligerísimamente tostadas y ahumadas.

MARIDAJE — — — —



B. BLANCO LEXÍTIMO

2022 HARVEST

Fresh, very aromatic and full of nuances that will let you discover all the potential of another of the great ancestral varieties of Galicia.

- D.O. Ribeira Sacra, a single plot planted on slate soil at an altitude of 500 m.
- Atlantic climate with continental influence.
- 100% Blanco Lexítimo grape.
- Pre-fermentation cold maceration, pressing and subsequent fermentation in steel tanks and a small proportion in oak barrels, followed by aging on lees for 5 months.



COLOR OF WINE

Greenish yellow.

DOMINANT FLAVORS



LIME



ORANGE

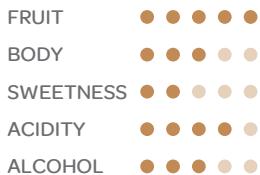


APRICOT



14% alc. vol.  We recommend serving the wine at around 10°C

PROFILE



OPTIMAL CONSUMPTION MOMENT



6 years

AROMA

High aromatic intensity, with citric notes combined with layers of white flowers and stone fruits, followed by subtle toasted and smoky notes.

