PREMIUM

Ó CLUB DE VINOS

LAGAR DE SABARIZ SOUL DE BEIRO 2016

Bodega: Lagar de Sabariz
Zona: Sin D.O. (Galicia)
Variedades: **Caíño,** Brancellao, Ferrol, Sousón.
Alc: **13%** **Vol.**

Viñedos:
Viejos microviñedos del pueblo de Beiro, suelos pobres, pero muy vivos y de bajo rendimiento, cultivados de forma biodinámica.

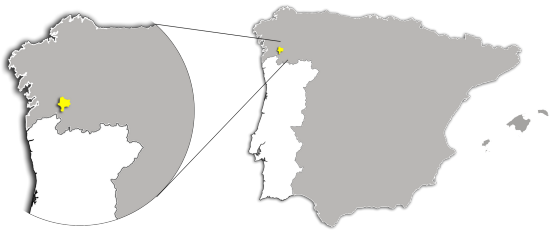
Elaboración:
Producción 400 botellas. Se despalilla a mano en un 40% aproximadamente y se pisa con los pies. Fermentación natural en tinas. Posteriormente pasa a barrica de roble francés con 5 años de uso, **durante 20 meses.** Vino sin filtrar, sin clarificar, sin estabilizar y sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?
Un vino como los de antes. Elaborado como lo hacían nuestros abuelos, vinos con alma, con la creencia de que el buen vino, está en la viña.

LAGAR DE SABARIZ

32453 Sabariz, Ourense
Galicia, España
Tfno: +34 988 401 448
email: lagardesabariz@lagardesabariz.com

ENE FEB 20 21



Maridajes:
Arroces con carne, embutidos Ibéricos