



LAGAR DE SABARIZ SOUL DE SAA 2016

Bodega: Lagar de Sabariz

Zona: Sin D.O. (Galicia)

Variedades: Caíño, Sousón,
Brancellao, Mencía

Alc: 12% Vol.

Viñedos:

Viñedos ecológicos y biodinámicos situados a 400 m de altitud, y a 300 m del río Miño, cerca de un poblado celta, Lansbricae, que data del Siglo II AC, hasta su romanización.

Elaboración:

Producción 430 botellas. Despalillado a mano en un 40% aprox., y pisado con los pies. Fermentación natural en tinas. Posteriormente permanece en barrica de roble francés con 5 años de uso. Maloláctica en primavera del 2017. Vino sin filtrar, sin clarificar, sin estabilizar y sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?

Como dice Pilar Higuero, su enóloga: "Ojalá este vino te divierta tanto como el tropel de amigos que vino a echar una manita"

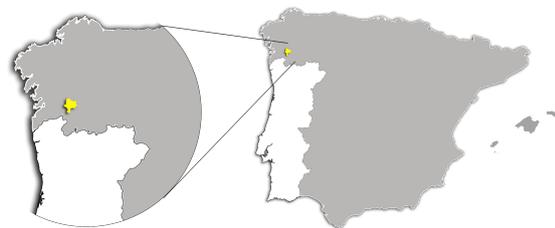
LAGAR DE SABARIZ

32453 Sabariz, Ourense

Galicia, España

Tfno: +34 988 401 448

email: lagardesabariz@lagardesabariz.com



Maridajes:

Arroces con carne, embutidos Ibéricos

