



## Cinclus SC 09

<b>Suelo</b>	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
<b>Variedades</b>	45% Albariño, 45 % Incrocio Manzoni, 10 % Loureiro.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada a 15°C.
<b>Crianza</b>	En depósito de acero inoxidable durante dos años.
<b>Alcohol</b>	13,5% Vol.
<b>Acidez</b>	7,03 g/l expresado en ácido Tartárico.
<b>PH</b>	3,02
<b>Azúcar residual</b>	0 g/l
<b>Rendimiento</b>	3000 l/Ha.
<b>Formatos de botella</b>	75 cl.
<b>Nº de botellas por caja</b>	6



[www.dgviticultors.com](http://www.dgviticultors.com)

[dgviticultors@dgviticultors.com](mailto:dgviticultors@dgviticultors.com)

Torrelles de Foix (Barcelona) – España