

LOIA (BLANCO)

ABADÍA
DA·COVA



Viticultura heroica, todos los trabajos se realizan de forma manual.

Viñedo: Finca Cuñas y As Cancelas, altitud 410 metros.

Orientación Sur.

Productor:	Abadía da Cova
Denominación:	D.O. Ribeira Sacra
Origen:	España / Ribeira Sacra
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Godello 80%, Albariño 20%
Producción:	5.000 botellas
Edad del viñedo:	45 años
Densidad de la plantación:	3.800 cepas/ha
Suelo:	de granito con trazas pizarrosas y esquistos. Con cubierta vegetal permanente.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en madera de roble francés de 500 litros.
Crianza:	5 meses
Tipo de barrica:	roble francés
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Combina a la perfección con marisco, pescado, carnes de ave y aperitivos.

NOTAS DE CATA

Amarillo con destellos dorados, a nariz encontramos un vino complejo, muy afrutado y potente. Al paladar es fresco y equilibrado, con un final largo y persistente.