



dpieiga
A VALÍA



VARIEDAD:	tinto sorodo (100 %)
COSECHA:	2018
VIÑAS:	A Valía
UBICACIÓN:	Pieiga, Negueira de Muñiz - Valle del Navia Lugo (Galicia)
ELABORACIÓN:	Recolección y selección de la uva a mano Fermentación en acero inoxidable y 6 meses en bodega de roble francés
PRODUCCIÓN:	530 botellas
GRADO:	12,5%
ACIDEZ:	5,6
PH:	3,57