



dpieiga
A VALÍA



VARIEDAD:	tinto sorodo (100 %)
COSECHA:	2019
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 9 meses en bodega de roble francés
PRODUCCIÓN:	300 botellas
GRADO:	13,5
ACIDEZ:	6,7
PH:	3,34