



# B. BLANCO LEXÍTIMO

COSECHA 2022

**Fresco, muy aromático y lleno de matices** que nos harán descubrir todo el potencial de otra de las grandes variedades ancestrales de Galicia.

- D. O. Ribeira Sacra, única parcela sobre suelo de pizarra a 500 m de altitud.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Blanco Lexítimo.
- Maceración pelicular en frío, prensado y posterior fermentación en depósito de acero y en bodega de roble, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses.



## MATIZ DEL VINO

Amarillo verdoso pálido.

## SABORES DOMINANTES



LIMA



NARANJA



ALBARICOQUE



## AROMA

De gran intensidad aromática, las notas cítricas se superponen con flores blancas y frutas de hueso, entremezcladas con notas ligerísimamente tostadas y ahumadas.

MARIDAJE



## PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

DULZOR ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años

14% vol.  Recomendamos servirlo a unos 10°C



# B. BLANCO LEXÍTIMO

2022 HARVEST

**Fresh, very aromatic and full of nuances** that will let you discover all the potential of another of the great ancestral varieties of Galicia.

- D. O. Ribeira Sacra, a single plot planted on slate soil at an altitude of 500 m.
- Atlantic climate with continental influence.
- 100% Blanco Lexítimo grape.
- Pre-fermentation cold maceration, pressing and subsequent fermentation in steel tanks and a small proportion in oak barrels, followed by aging on lees for 5 months.



COLOR OF WINE  
Greenish yellow.

DOMINANT FLAVORS



LIME



ORANGE



APRICOT



AROMA

High aromatic intensity, with citric notes combined with layers of white flowers and stone fruits, followed by subtle toasted and smoky notes.

PAIRING



14% alc. vol.



We recommend serving the wine at around 10°C

## PROFILE

FRUIT	● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ● ●
ACIDITY	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

OPTIMAL  
CONSUMPTION  
MOMENT



6 years