



# Chan de Vide

## de...tado

frente aq mar

*Rías Baixas*

DENOMINACIÓN DE ORIXE

**Chan de Vide Deitado** está elaborado con uvas procedentes de parcelas seleccionadas de nuestra bodega y pequeños productores locales.

Una elaboración adaptada a los **tiempos actuales** pero con la vista puesta en el **vino elaborado en las riberas del Miño desde tiempos remotos**.

Sin duda **un representante indiscutible de tinto atlántico**.



**CATA**

### **Autenticidad sin filtro**

Este vino no ha sido filtrado, por lo que con el tiempo puede aparecer algún depósito en botella que no afecta en ningún caso a la calidad del vino.

**A la vista:** Color rubí con reflejos rojo púrpura.

**En nariz:** Aromas a frutos rojos, fresa, frambuesa y ligero aroma salino.

**En boca:** Fresco y elegante, fino y equilibrado con sabores salinos y minerales integrados en un conjunto goloso.

Final largo y persistente.

# de...tado

frente aq mar

**TINTO ATLANTICO**

*Rías Baixas*

DENOMINACIÓN DE ORIXE

Nivel Alcohólico: 12,5 %vol  
Reducción azúcares: 1,0 g/l  
Acidez total: 5,90 g/l tartárico  
Origen: D. O. Rías Baixas  
Variedad: Plurivarietal.

Principalmente Sousón y Brancellao, Espadeiro, Pedral, Caiño y Mencía.

Adegas Chan de Vide  
Arbo - Galicia

[adega@chandevide.gal](mailto:adega@chandevide.gal)  
[www.chandevide.gal](http://www.chandevide.gal)

M. 661 215 642  
M. 670 456 359

**Chan  
de Vide**  
a d e g a s