



grupo lópez pardo







A nuestro padre,
el padre de todo esto.

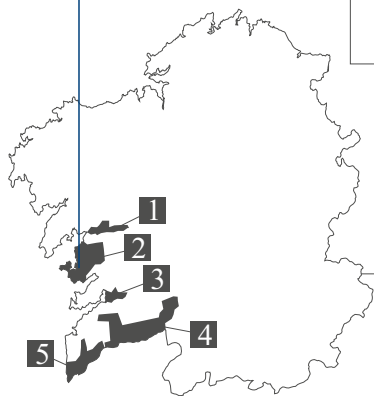
-

To our father,
the father of all this.



SANGARIDA
Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PARÍS



MADRID

BARCELONA

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SUBZONAS:

1. Ribeira do Ulla, 2. Val do Salnés, 3. Soutomaior, 4. Condado do Tea, 5. O Rosal.

1. ATTIS RÍAS BAIXAS

Estamos ubicados en el corazón del 'Val do Salnés', un privilegiado emplazamiento cuya tierra da vida a nuestros viñedos. Es precisamente nuestro entorno, junto con la tradición y el saber hacer heredados desde hace tres generaciones, los que definen la esencia de nuestros vinos: auténticos, artesanales y atlánticos.

ATTIS - RÍAS BAIXAS:

We are located in the heart of the Val do Salnés, a privileged setting that brings life to our vineyards. The essence of our wine: authentic, artisanal and Atlantic, stems from the environment that we work in, as well as the traditions and expertise that have been passed down through three generations.



2. AUTÉNTICO

Todos nuestros vinos parten del respeto a lo autóctono y lo artesanal y son fieles a nuestra filosofía de elaborar grandes vinos ATLÁNTICOS.

Sin embargo, nuestro entorno nos permite obtener diferentes resultados partiendo de las variedades autóctonas. La variedad, el terruño, el tipo de viticultura o el clima hacen viable la elaboración de vinos diferentes.

La libertad para explorar el potencial de cada variedad está siempre presente en los procesos de elaboración. Respetando las características propias de las variedades empleadas, plasmamos con total franqueza la identidad de ATTIS en cada uno de nuestros vinos: una identidad en la que la tradición, el esfuerzo, la paciencia y el saber hacer heredado de generaciones anteriores son la base.

AUTHENTIC:

Staying true to our philosophy of making great ATLANTIC wines, we show great respect for both our autochthonous products and our traditional values throughout the wine-making process.

However, thanks to the extensive selection of autochthonous grape varieties that our natural environment has to offer, we are able to make a range of different wines, the individual qualities of which vary depending on the grapes, soil types, climatic conditions and viticultural techniques used.

We freely explore the potential of each grape variety throughout the wine-making process. By demonstrating our utmost respect for the specific characteristics of all of the grape varieties that we use, we are able to capture ATTIS's unique essence in each and every one of our wines; an essence in which the tradition, effort, patience and expertise passed down through the generations shines through.



3. ARTESANAL

Los procesos de elaboración de nuestros vinos, desde el cuidado de la viña hasta la vendimia y vinificación, se caracterizan por un profundo respeto a la variedad.

Nuestro entorno nos facilita el contacto directo con la tradición y la cultura del vino. Una cultura de la que heredamos el cuidado con paciencia de los viñedos a lo largo de todo el año; la experiencia para tratar con pasión la materia prima y abordar las tareas propias de la bodega; y las condiciones necesarias para imprimir la tipicidad de la zona Atlántica en nuestros vinos.

Finalmente, con el buen hacer de nuestro equipo y en una clara apuesta por el respeto a la vid, al medio y a la elaboración artesanal, obtenemos como resultado vinos únicos e irrepetibles: artesanales.

ARTISANAL:

At every stage of the winemaking process, respect for our grape variety is our main priority, and we demonstrate this respect throughout the harvesting and fermentation processes and when looking after our vineyards.

Thanks to our environment, we are in direct contact with wine culture and traditions. A culture that has taught us how to demonstrate patience when looking after the vineyards throughout the year, and which has given us the experience necessary to allow us to work passionately with raw materials and to carry out all of the other tasks inherent of a winery. In this way, we are able to guarantee that all of our wines will be defined by the distinctive characteristics of the Atlantic zone. Finally, thanks to our team's good work and our commitment to respect, not only the grapevines but also the environment and the artisanal production techniques used, we are able to produce unique artisanal wines.



4. ATLÁNTICO

El carácter atlántico de nuestros vinos forma parte de su esencia. El Atlántico aporta una alta salinidad a los vinos elaborados a partir de diferentes variedades autóctonas en las Rías Baixas, resultando especialmente acentuado este factor en los vinos de la subzona del Val do Salnés.

El clima húmedo, las temperaturas suaves y el terreno predominantemente granítico son factores comunes y claramente influyentes en los vinos de la D.O. Rías Baixas. Estas condiciones permiten trabajar a la vid al ritmo que debe hacerlo, sin estrés, alcanzando expresiones de color, aroma y acidez excepcionales.

ATLANTIC:

Our wines capture the essence of the Atlantic character. Due to proximity to the Atlantic Ocean, the wines produced from the different grape varieties grown in the Rías Baixas area tend to have high salinity, a characteristic that is particularly notable in wines from the Val do Salnés sub-zone.

The humid climate, mild temperatures and the use of predominantly granite land are common factors which have a clear influence on the D.O. Rias Baixas wines. The favourable conditions allow for the vines to be worked at an ideal, stress-free pace, which enables us to produce wines with exceptional expressions of colour, aroma and acidity.







5. EL EQUIPO

Y la esencia de los vinos de ATTIS tiene también mucho que ver con las personas que están detrás del proyecto, en concreto con la familia Fariña, fundadores de la bodega. Damos así continuidad a la tradición familiar que desde hace tres generaciones se dedica con esmero y sacrificio a la elaboración de vinos autóctonos. La pasión por lo que hacemos, el profundo respeto a nuestro entorno y a la tradición forman parte del saber hacer que hemos heredado.

Los hermanos Robustiano y Baldomero Fariña junto a nuestro padre y con el apoyo de Jean François Hebrard configuramos el eje en torno al que pivota ATTIS, integrado por un grupo de personas cuya implicación sobrepasa ampliamente lo profesional.

THE TEAM.

The essence of the ATTIS wines stems from the people involved in this project, in particular the Fariña family who founded this winery.























Thanks to our dedication and sacrifice to the painstaking production processes we are able to ensure that a family tradition of producing autochthonous wines, one that started three generations ago is able to live on.

Brothers, Robustiano and Baldomero Fariña, together with their father and with the support of Jean François Hebrard are the driving force behind ATTIS's human team, a team formed by a group of individuals who go above and beyond what is expected of them on a professional level.



ATTIS
IS WINE
IN
HAUTE
COUTURE

NUESTRA FAMILIA DE VINOS

		CRIANZAS				COMENTARIOS
		MADERA / OAK	GRANITO	ARCILLA / CLAY	INOX	
ALBARIÑO	 Xión					○ 4 meses / months
	 Genio y Figura					○ 4 meses / months
	 Attis	○				○ 6 meses / months
	 Attis Embaixador (single vineyard)		○			○ 1 año / year
	 Nana (old vines)	○				1 año / year
	 Attis Mar	○				○ 6 meses / months + 6 meses submarina / underwater
	 Sitta Ancestros	○				5 años / years
CAIÑO BLANCO	 Attis Atalante	○				caíño branco 12 meses / months
COUPAGE	 Attis Coribante	○				albariño, caíño branco y godello 12 meses / months
ALBARIÑO	 Sitta Maceración					○ maceración pelicular / skin contact
	 Sitta Doliola			○		maceración pelicular / skin contact
COUPAGE	 Sitta Rosado					○
COUPAGE	 Xión Cuveé Tinto	○				pedral, sousón y espadeiro 12 meses / months
	 Genio y Figura Tinto	○				pedral, sousón y espadeiro 12 meses / months
	 Sitta Finca El Molinero	○				mezcla de variedades autóctonas 1 año / year
VARIETALES	 Attis Brancellao	○				1 año / year
	 Attis Caiño	○				1 año / year
	 Attis Pedral	○				1 año / year
	 Attis Espadeiro	○				1 año / year
	 Attis Sousón	○				1 año / year
ALBARIÑO	 Sitta Pereiras (single vineyard)					○ parada fermentativa / arrest of fermentation
	 Sitta Dulce Nana	○				uva pasificada / raisined grapes

*Todos nuestros vinos están elaborados con fermentación espontánea. / All our wines are spontaneous fermentation.

LOS BLANCOS

XIÓN

La versión más joven de nuestros albariños. Xión conserva el carácter frutal de nuestros viñedos más jóvenes además de ofrecer una agradable sensación en boca gracias a una corta crianza sobre lías.

Un vino fresco y fácil de beber pensado, simplemente, para disfrutar.

The youngest version of our Albariños. Xión maintains the fruity character of our younger vineyards offering at the same time a pleasant mouthfeel thanks to a short ageing on lees.

A fresh and easy drinking wine simply conceived to enjoy.

■ 100 % Albariño.
4 Meses sobre lías / 4 Months on the lees





GENIO Y FIGURA

Este albariño desenfadado y de espíritu moderno nos aproxima al público más joven siendo fieles a nuestras raíces puesto que la juventud no es óbice de calidad. Como el refrán que le da nombre, “Genio y Figura hasta la sepultura”, en la elaboración de este vino somos consecuentes con nuestra filosofía de trabajo sacando el máximo partido de nuestros viñedos más jóvenes para ofrecer un pequeño-gran albariño ideal para disfrutar por copa o con tus comidas más informales.

This unconventional and modern-style albariño brings us closer to younger audience by being faithful to our roots since youth is not obstacle of quality. As the saying that gives it its name, “genio y figura hasta la sepultura”, winemaking of this wine is consistent with our work philosophy taking the maximum advantage of our younger vineyards to offer a small-grand albariño ideal to enjoy by the glass or with your most informal meals..

100 % Albariño. ■
4 Meses sobre lías / 4 Months on the lees

ATTIS LÍAS FINAS

Inspirado en su papel de la mitología griega y su vinculación con la diosa Cibeles (diosa de la naturaleza), ATTIS, guía los pasos de nuestra bodega. Vino estandarte y que lleva las riendas de este proyecto familiar al que da nombre. ATTIS es la consecuencia de nuestra profunda admiración y respeto por el viñedo y su terruño. Este albariño, fiel a su carácter varietal, combina frescura y complejidad gracias a una crianza sobre lías y al aporte de una breve estancia en *foudres* de roble. Un vino con mucha personalidad que acompañará tu aperitivo para conducirte a una comida llena de experiencias. Disfruta de pescados, mariscos, quesos cremosos y todo lo que puedas imaginar.

Inspired by its role in Greek mythology and its connection with Cibeles (goddess of Nature), ATTIS, guides the steps of our winery. Flagship wine that carries the reins of this family project to which it gives name. ATTIS is the consequence of our deep admiration and respect for the vineyard and its terroir. This albariño, true to its varietal character, combines freshness and complexity thanks to an ageing process on the lees and the contribution of a short stay in oak *foudres*. A wine with a lot of personality that will accompany your appetizer to lead you to a meal full of experiences. Enjoy fish, seafood, creamy cheeses and everything you can imagine.

- 100 % Albariño.
6 Meses sobre lías y parcialmente criado en *foudre* /
6 Months on the lees and partially aged in *foudre*





ATTIS EMBAIXADOR

Embaixador es vino tan singular como el viñedo del que procede, es un vino de *terroir*. Expresa perfectamente las peculiaridades del suelo en el que este viñedo se cultiva. Fermentado en granito, potenciando así las características de la variedad al extremo. Es un vino diplomático como su nombre indica, serio, complejo, voluminoso sin perder la frescura que se le presupone a un blanco. Ideal para carnes blancas, aves de caza y para disfrutar.

Embaixador is a wine as singular as the vineyard from which it comes from. It's a terroir wine. It perfectly expresses the peculiarities of the soil in which this vineyard is cultivated. Fermented in granite, thus enhancing the characteristics of the variety to the extreme. It is a diplomatic wine as its name indicates, serious, complex, voluminous without losing the freshness expected in a white. Ideal for white meats, game birds and just to enjoy.

100 % Albariño ■

3 Años de crianza: 1 año en granito, 1 año en depósito y 1 año en botella / 3 Years ageing: 1 year in granite, 1 year in stainless steel and 1 year in bottle

ATTIS NANA

Sin alejarse mucho del mito que da nombre a este vino, no es discutible que una madre siempre quiere lo mejor para sus hijos. NANA (madre de ATTIS en la mitología), selecciona algunas de nuestras mejores parcelas para una cuidada elaboración. Un vino voluminoso y complejo cuya buena acidez se mantiene tras una fermentación y estancia en barrica dando como resultado una sensación cálida, amable y elegante en boca. Este vino será el acompañamiento perfecto para pescados grasos, guisos de mar, carnes blancas o quesos cremosos.

Not far from the myth that gives name to this wine, it is not arguable that a mother always wants the best for her children. NANA (mother of ATTIS in mythology), selects some of our best plots for this careful elaboration. A voluminous and complex wine that maintains its good acidity after fermenting and ageing in oak barrels. Warm, friendly and elegant in the palate. This wine will be the perfect match for meaty fish, seafood stews, white meats or creamy cheeses.

■ 100 % Albariño.

Selección de 3 parcelas. Fermentado y criado en barrica 12 meses / 3 Plots selection. Fermented and aged in barrel for 12 months





ATTIS MAR

Auténtico, artesanal, atlántico, autóctono... ATTIS Mar sumerge nuestro Albariño ATTIS en las profundidades de las Rías Baixas para potenciar al máximo su expresividad y matices atlánticos. Las frías aguas de este mar lo mecen durante seis meses haciendo emerger su "alter ego". ATTIS Mar es una experiencia única que puedes disfrutar solo o acompañado de ATTIS lías finas para descubrir la personalidad que más te gusta.

Authentic, Artisan, Atlantic... ATTIS Mar submerges our Albariño ATTIS in the depths of the Rias Baixas to maximize its expressiveness and Atlantic nuances. The cold waters of this sea sway it for six months making its "alter ego" emerge. ATTIS Mar is a unique experience that you can enjoy on its own or paired with ATTIS to discover the personality that you like most.

100 % Albariño ■
6 Meses sobre lías y parcialmente criado en *foudre*
Crianza submarina durante 6 meses a 12 m /
6 Months on the lees and partially aged in *foudre*
Underwater ageing for 6 months at 12 m

SITTA ANCESTROS

Su sabiduría es nuestro legado.

Ancestros es un homenaje a nuestros antepasados y, en concreto, a nuestro abuelo. Persona con mucho tesón, pausada y paciente que nos enseñó que todo llega a su debido tiempo y que en la vida hay que saber esperar. Tesón para cultivar el mejor viñedo. Paciencia para aguardar la llegada de lo deseado durante 5 años. Vino elaborado “a fuego lento” que requiere dedicarle el tiempo necesario para su total disfrute después de una crianza tan prolongada. Un vino lleno de complejidad y matices con suma delicadeza y elegancia. Acompaña carnes blancas, aves de caza y guisos marineros.

- Ancestros: Their wisdom is our legacy.

Ancestros is a tribute to our ancestors and, in particular, to our grandfather. Person with a lot of tenacity, paused and patient who taught us that everything comes in due time and that in life you have to know how to wait. Tenacity to cultivate the best vineyard. Patience to await the arrival of what we desire for five years. “Simmered” wine that requires you to devote the necessary time to your total enjoyment after such a prolonged ageing. A wine full of complexity and nuances with added delicacy and elegance. It accompanies white meats, game birds and seafood stews.

■ 100 % Albariño.

Selección de 3 parcelas. Fermentado y criado en barrica 60 meses / 3 Plots selection. Fermented and aged in barrel for 60 months





ATTIS ATALANTE

La variedad caíño blanco representa a la perfección la dualidad de Atalanta, leona que guiaba el carruaje de Attis. Por un lado, tenemos el carácter fresco, delicado y floral de la joven del mito, por otro, la intensidad y garra del león en que se convirtió. Un vino ligero, aromático, con buena acidez reforzado por la complejidad y el volumen que le aporta su crianza en roble.

Utilízalo para acompañar tus mariscos más sabrosos y pescados carnosos. Ideal con quesos cremosos e intensos.

The white Caiño variety perfectly represents the duality of Atalanta, female lion guiding Attis chariot in mythology. On the one hand, we have the fresh, delicate and floral character of the myth girl, on the other, the intensity and claw of the lion in which she transformed. A light, aromatic wine with good acidity reinforced by the complexity and the volume that gives it its ageing in oak. Pair it with your tastiest seafood and meaty fish. Ideal with creamy and intense cheeses.

100 % Caiño blanco. ■
Fermentado y criado en barrica 12 meses /
Fermented and aged in barrel for 12 months

ATTIS CORIBANTE

Vino que hará bailar tus sentidos como lo hacían los Coribantes en las fiestas ofrecidas a la Diosa Cibeles. Baile marcado por los pies, como los delicados pasos que se dan en su elaboración. Baile sincronizado, como esta mezcla de variedades blancas autóctonas que se complementan y aúnan todas sus virtudes. Coribante, es el ritual de iniciación para descubrir la potencialidad de las uvas autóctonas de nuestra región, más allá del albariño. Su paso por barrica acompaña el movimiento que este blanco complejo y fresco desencadena. Ideal para tus comidas más exóticas y especiadas.

Wine that will make your senses dance as the Coribantes did in the festivities offered to the goddess Cibeles. Dance marked by the feet, like the delicate steps that are given in its wine making. Dance synchronized, like this mixture of autochthonous white varieties that complement and combine all its virtues. Coribante, is the rite of initiation to discover the potential of the autochthonous grapes of our region, beyond Albariño. Its time in barrel accompanies the movement that this complex and fresh white unleashes. Ideal for your more exotic and spicy meals.

■ 50% Albariño, 25 % Caiño blanco, 25% Godello.
Fermentado y criado en barrica 12 meses /
Fermented and aged in barrel for 12 months



LOS NARANJAS

SITTA MACERACIÓN

Nuestro albariño macerado con sus pieles durante la fermentación adquiriendo en este proceso el color anaranjado que lo caracteriza. Sitta Maceración es un vino fresco con acidez alta, pero con la impronta de su contacto con los hollejos. Un blanco con cuerpo y agradable tanino que acompañará perfectamente los "antimaridajes", potenciará tus quesos azules y te hará disfrutar Galicia acompañando tu empanada de maíz.

Our Wine macerated with its skins during fermentation acquiring in this process the orange color that gives it name. Sitta Maceración is a fresh wine with Good acidity but with the imprint of his contact with the skins. A white wine with body and pleasant tannin that will perfectly accompany "anti-pairing" meals. It will boost your blue cheeses and make you enjoy Galicia with your corn empanada.

■ 100% Albariño.

Maceración pelicular durante fermentación alcohólica. 6 Meses sobre lías / Skin contact during alcoholic fermentation. 6 Months on the lees.





SITTA DOLIOLA

Como muestra de nuestra tendencia a elaborar vinos respetuosos y tradicionales nos hemos trasladado al método más ancestral. Este vino de maceración pelicular se elabora en vasijas de barro (Dolium) emulando las que se utilizaban en la antigüedad para transportar y guardar alimentos, entre los que se encontraba el vino. Esta peculiar elaboración lo convierte en un vino de perfil arriesgado y diferente a lo que se espera. Disfrútalo con guisos de marisco y pescado o con verduras a la brasa.

Following the LARANXA's wake and as a sign of our tendency to produce respectful and traditional wines, we have moved to the most ancestral method. This wine is made in clay pots (Dolium) emulating those used in ancient times to transport and store food, among which was the wine. This peculiar elaboration makes it a wine of a risky profile and different from what is expected. Enjoy it with seafood stews and fish or grilled vegetables.

100% Albariño. ■
Maceracion pelicular durante 10 meses en tinaja de arcilla (Dolia) / Skin contact during 10 months in clay pots (Dolia).

EL ROSADO



SITTA ROSADO

Cierra los ojos, siente su aroma goloso en tu nariz, saborea su chispeante frescura y, sobre todo, escucha el atlántico. Un rosado que te hará vibrar solo o acompañado, estés donde estés. Sin típicos ni tópicos.

Close your eyes, feel its sweet aroma on your nose, savor its crispy freshness and, above all, listen to the Atlantic. A rosé that will make you vibrate alone or accompanied, wherever you are. No clichés .

Caiño Tinto/ Pedral/ Espadeiro ■
Prensado directo con raspón / Direct press with stem

LOS TINTOS

Todos nuestros mono varietales tintos siguen la misma filosofía de elaboración buscando trasladar al que los pruebe a la Galicia más atlántica. Una tierra rica y diversa como sus variedades tintas casi olvidadas y abandonadas en este recóndito terruño de blancos. Vinos con muy buena acidez que ostentan personalidades completamente diferentes gracias a sus distintas expresiones varietales.

-
All our single varietal reds follow the same winemaking philosophy seeking to transport you to the most Atlantic Galicia. A rich and diverse land like its almost forgotten and abandoned red varieties in this secluded white terroir. Wines with very good acidity that have completely different personalities thanks to its different varietal expressions.



XIÓN CUVÉE TINTO

La expresión más joven y frutal de las uvas tintas autóctonas de Rías Baixas. Una mezcla de variedades que se complementan entre sí potenciadas con un ligero paso por foudre de roble dando como resultado un vino fresco y ligero para disfrutar por copa, como aperitivo o acompañando tus tapas, embutidos, quesos y patés.

The youngest and most fruity expression of the autochthonous red grapes of Rías Baixas. A blend of red varieties that complement each other enhanced with a slight touch of oak from its short ageing in oak foudre giving as a result a fresh and light wine to enjoy by glass, as aperitif or pairing your tapas, charcuterie, cheeses and pates.

Pedral / Sousón / Espadeiro ■
Fermentación en barrica abierta y crianza en *foudre* durante 12 meses / Open barrel fermentation and aged in foudre for 12 months

GENIO Y FIGURA TINTO

Este tinto desenfadado y de espíritu moderno nos aproxima al público más joven siendo fieles a nuestras raíces puesto que la juventud no es óbice de calidad. Además, este tinto sirve como aproximación a los tintos Rías Baixas por su carácter frutal y fresco. Como el refrán que le da nombre, "Genio y Figura hasta la sepultura", en la elaboración de este vino somos consecuentes con nuestra filosofía de trabajo sacando el máximo partido de nuestros viñedos más jóvenes para ofrecer un pequeño-gran tinto ideal para disfrutar por copa o con tus comidas más informales.

This casual red wine with a modern spirit brings us closer to the young consumer, being faithful to our roots since youth is not an obstacle to quality. In addition, this red serves as an approach to the Rías Baixas reds due to its fruity and fresh character. Like the saying that gives it its name, "Genio y Figura hasta la sepultura", in the production of this wine we are consistent with our work philosophy, making the most of our youngest vineyards to offer a small-great red ideal to enjoy for drink or with your more informal meals.

■ Pedral / Sousón / Espadeiro.
Fermentación en barrica abierta y crianza en *foudre* durante 12 meses / Open barrel fermentation and aged in foudre for 12 months



SITTA FINCA EL MOLINERO



Una vez más, el arraigo y la tradición familiar tienen mucho que ver con este vino. Elaborado a partir de la finca “El Molino” en la que las variedades autóctonas tintas se entremezclan como antiguamente. Su nombre es además un homenaje al abuelo y bisabuelo de la familia que eran molineros. Un vino con muy buena acidez y notas de fruta madura, goloso y fresco a la vez. Ideal para tomar con foie, paté, carnes blancas o pescado azul.

Once More, family rooting and tradition have a lot to do with this wine. Elaborated from Finca “El Molino” in which red indigenous varieties are intermingled as in the past. His name is in addition a tribute to our grandfather and great-grandfather who were millers. A wine with very good acidity and notes of ripe fruit, tantalizing and fresh at the same time. Ideal to take with foie gras, pâté, white meats or blue fish.

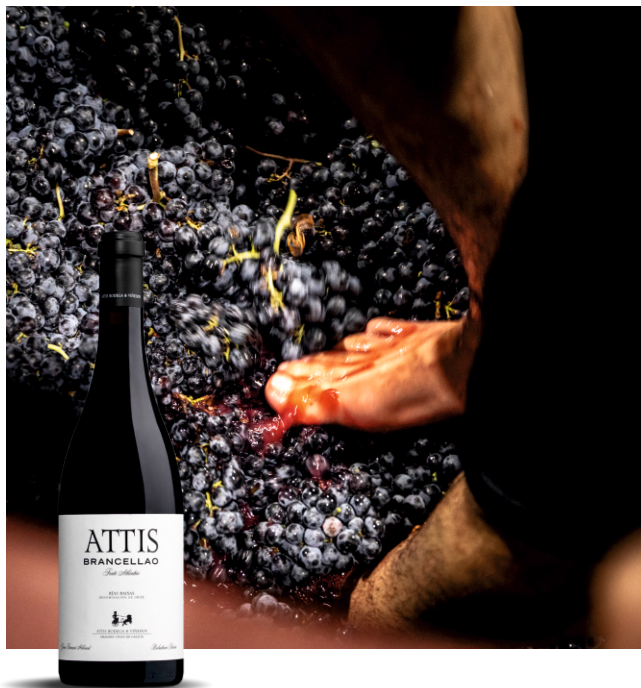
Vino parcelario de mezcla de variedades autóctonas ■
/ Single vineyard wine blend of indigenous varietals
Fermentación en barrica abierta y crianza durante 12
meses / Open barrel fermentation and aged during
12 months

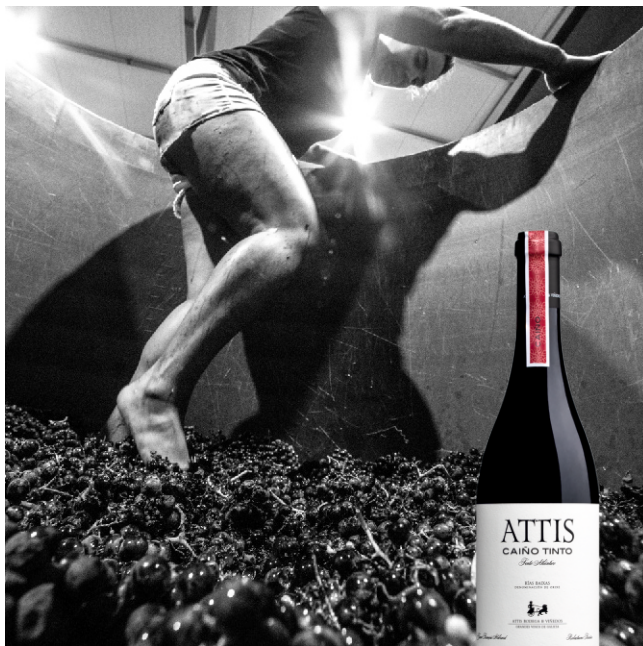
ATTIS BRANCELLAO

Brancellao es uno de nuestros tintos más escasos con una limitadísima producción. Vino elegante, fresco, con fruta muy presente y unas delicadas notas de bodega que lo hacen sutil y suntuoso. Su delicado color que te llevaría a viajar a la vecina Francia y su acidez te invita a soñar con una buena guarda. Ideal para cualquier tipo de carne blanca o roja y para pescados grasos.

Brancellao is one of our most scarce reds with a very limited production. Elegant, fresh, with very present fruit and delicate notes of oak that make it subtle and sumptuous. Its delicate colour would lead you to travel to our neighbour France and its acidity invites you to dream of a good ageing. Ideal for any type of white or red meat as well as meaty fish.

- 100% Brancellao
Fermentación en bodega abierta y crianza durante 12 meses / Open barrel fermentation and aged during 12 months





ATTIS CAIÑO

Nuestro Attis Caiño es un vino monovarietal elaborado con caiño tinto, una de las variedades autóctonas de las Rías Baixas con mayor potencial. Su elegancia, frescura y buena acidez acompañará tus carnes rojas a la brasa, guisos de pescado o marmitako.

Attis Caiño is made with red Caiño, one of the indigenous varieties with the highest potential. Its elegance, freshness and good acidity will match with your red grilled meats, fish stews or Marmitako.

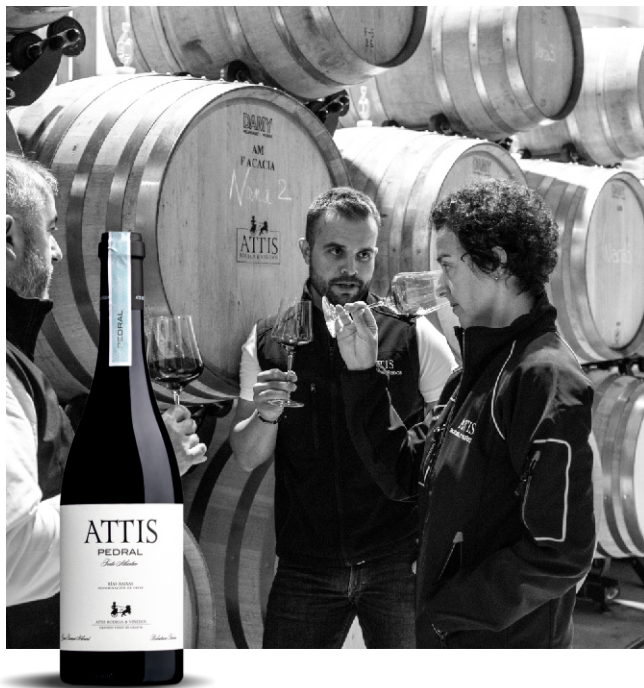
100% Caiño Tinto
Fermentación en barrica abierta y crianza durante
12 meses / Open barrel fermentation and aged
during 12 months

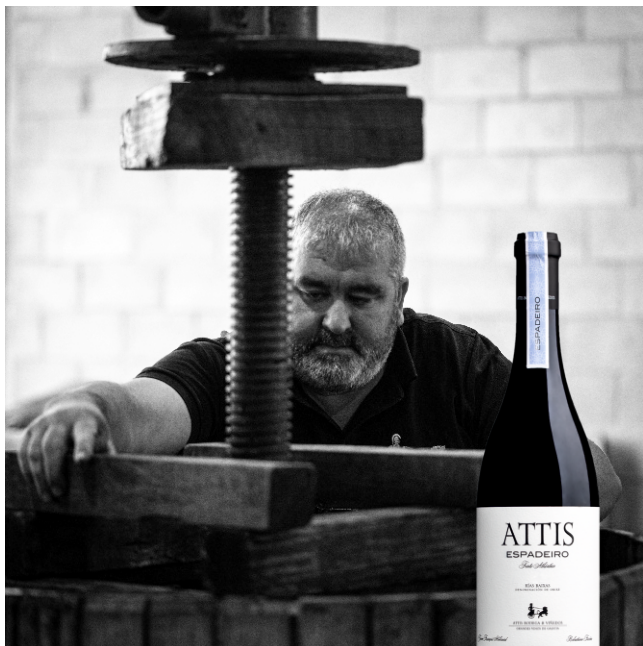
ATTIS PEDRAL

El Attis Pedral está elaborado con uva autóctona de las Rías Baixas que le da nombre. Un vino balsámico, elegante y fresco. Su buena acidez y notas especiadas lo convierten en una buena opción para disfrutar por copa o acompañando pescados a la brasa o guisados y carnes blancas en salsa.

Attis pedral is a balsamic, elegant and fresh wine. Its good acidity and spicy notes make it a good option to enjoy by glass or paired with grilled fish or stews and white meats in sauce.

- 100 % Pedral.
Fermentación en barrica abierta y crianza durante 12 meses / Open barrel fermentation and aged during 12 months





ATTIS ESPADEIRO

Nuestro Attis Espadeiro es el fruto de nuestro esfuerzo por recuperar una variedad de uva autóctona de las Rías Baixas casi extinguida. Un vino con mucha personalidad, fiel a su carácter varietal rústico y austero aporta frescura a los maridajes con pescado azul, quesos curados, carnes rojas y casquería.

Attis Espadeiro is the result of our effort to recover an indigenous grape almost extinct. A wine with a lot of personality, true to its grape character rustic and austere brings freshness to the pairings with blue fish, cured cheeses, red meats and offal.

100% Espadeiro. ■
Fermentación en barrica abierta y crianza durante
12 meses / Open barrel fermentation and aged
during 12 months

ATTIS SOUSÓN

Nuestro Sousón es una fiel expresión de la variedad que le da nombre con intenso color y alta carga frutal. Sousón es goloso, rotundo y con buena acidez convirtiéndose en el compañero perfecto de guisos de carne, caza, carnes rojas a la brasa y guisadas o carrilleras.

Our Souson is a faithful expression of the variety that gives it name. Intense color and fruit forward. Souson is greedy, resounding and with good acidity becoming the perfect match for meat stews, hunting, grilled red meats and stews or pork cheeks.

- 100% Sousón.
Fermentación en barrica abierta y crianza durante 12 meses / Open barrel fermentation and aged during 12 months



LOS DULCES

SITTA PEREIRAS

Podemos culpar a la naturaleza y al terruño de la decisión que nos llevó a elaborar este vino. Un vino blanco dulce natural resultado de la elaboración de la finca "Pereiras". La uva cultivada en esta parcela tiene como peculiaridad la alta acidez que presenta aún en el momento óptimo de madurez. Pereiras es un vino ligero, con buen equilibrio entre dulzor y acidez, que por su golosidad y frescura resulta especialmente recomendable como aperitivo o para acompañar postres ácidos, quesos de crema e incluso chocolate amargo.

We can blame the nature and the terroir for the decision that led us to produce this wine. A natural sweet white wine resulting from the elaboration of the Finca "Pereiras". The wine cultivated in this plot has as peculiarity the high acidity that it presents even in the optimal moment of maturity. Pereiras is a light wine, with good balance between sweetness and acidity, which for its craving and freshness is especially suitable as an aperitif or to accompany sour desserts, cream cheeses and even bitter chocolate.

- 100 % Albariño.
Parada fermentativa con frío / Cold arrest of fermentation





SITTA DULCE NANA

Nuestro dulce "passito" elaborado con uvas pasificadas tras la vendimia. La mejor expresión del trabajo y dedicación detrás de nuestros vinos. La elaboración de Dulce Nana implica un cuidado proceso de secado de los racimos rigurosamente seleccionados para ello. La alta concentración de azúcares resultantes de este proceso de pasificación nos ofrece un vino dulce, denso, y potente. Persistente y untuoso sin abandonar su carácter varietal será tu aliado como aperitivo, con quesos azules o curados y foie y, por su puesto, con tus postres.

Our sweet "Passito" elaborated with White grapes raisined after the harvest. The best expression of the work and dedication behind our wines. The elaboration of Dulce Nana implies a careful drying process of the bunches rigorously selected for it. The high concentration of sugars resulting from this process of raisins offers a sweet, dense, and potent wine. Persistent and unctuous without abandoning its varietal character What It will be your ally as an aperitif, with blue or cured cheeses and foie and, of course, with your desserts.

100 % Albariño

Uva pasificada durante 2 meses. Fermentación y crianza en barrica / Raisined grapes for 2 months. Barrel fermented and aged







grupo lópez pardo



952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA