

ALBARIÑO

COSECHA 2017

Un gran vino blanco gallego, resultado de la fragante y vivaz Albariño.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Albariño.
- Maceración pelicular en frío, prensado y posterior fermentación en depósito de acero y una pequeña proporción en barrica de roble, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años



MATIZ DEL VINO

Amarillo verdoso pálido.

SABORES DOMINANTES



LIMÓN



POMELO



NECTARINA



AROMA

De buena intensidad, la nariz es compleja con notas de lima, mermelada de limón, albaricoque, rosa y lavanda, con presencia de ligeras notas ahumadas.

MARIDAJE



13,5% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 10°C