



# A. ALBARIÑO

COSECHA 2020

A. De Albariño y Adaptación, a la tierra y al microclima de una parcela especial, O Condiño, que hacen que lo conocido sorprenda.

- 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.
- Crianza sobre lías depósito de acero durante 5 meses.

  
**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% vol.

 Recomendamos servirlo a unos 10°C

## PERFIL

FRUTA ●●●●●  
CUERPO ●●●●●  
DULZOR ●●●●●  
ACIDEZ ●●●●●  
ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años