

A. ALBARIÑO

COSECHA 2025

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.

PERFIL

FRUTA	●●●●●
CUERPO	●●●○○
DULZOR	●●○○○
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% vol. Recomendamos servirlo a unos 10°c

ADEGA Ponte da Boga 1898