

**TIPO**

Blanco Joven

VARIEDADES UVAS

Albariño

VINIFICACIÓN

Las uvas han sido recolectadas en pequeñas cajas de de 15 kg de capacidad, tras su paso por la mesa de selección y despalillado, fue macerado en contacto con los hollejos por un periodo breve de tiempo a baja temperatura y posteriormente se procedió a un prensado suave. Parte del mosto obtenido ha sido fermentado en barricas de 500 y 600 litros y el resto hizo la fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños tanques de acero inoxidable donde permaneció sobre sus lías por un periodo de cuatro meses, aproximadamente.

NOTAS DE CATA

De color oro pálido brillante, presenta aromas a manzanas y peras junto con deliciosas notas de limón, excepcionales notas afrutadas y un agradable toque de miel concentrado y mineral. En boca es rico y amplio regado con notas cítricas maduras, denso y con volumen en boca con una buena acidez y un largo final.

MARIDAJE

Este vino blanco es ideal para acompañar toda clase de pescados, mariscos, carnes blancas, verduras, arroces y ensaladas.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación de este vino debe estar en torno a los 12º y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10º C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 12.5% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.