



TIPO

Blanco

VARIEDADES UVAS

Albariño

VINIFICACIÓN

Las uvas han sido recolectadas manualmente en cajas 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 madera en barricas nuevas de 500 y 600 litros o fudres de 3.000L y el resto hizo la fermentación alcohólica en tanques de hormigón de forma oval de 1.600 permaneciendo todo en crianza 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

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando con ello la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 10 °C y 12 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



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. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.