



TIPO

Blanco.

VARIEDADES UVAS

Albariño.

VINIFICACIÓN

Los viñedos plantados en Pérgola, sistema tradicional de la zona, dan lugar a uvas de Albariño con un alto grado de acidez debido a su proximidad al océano y su alto nivel de pluviometría, obteniéndose este vino con un excelente potencial de mejora en botella.

NOTAS DE CATA

De color pajizo brillante con tonos dorados O Fillo es un vino fresco y fácil de beber, muy aromático, con notas de flores blancas, toques de fruta de hueso y cítricas, muestra un agradable fondo herbáceo. Tiene un paso muy armonioso en boca, sabroso, complejo, bien estructurado y con una vibrante acidez que le aporta esa frescura.

MARIDAJE

Ideal en compañía de marisco cocido, pescado blanco y moluscos, pasta ligera en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca a la plancha, quesos semi-curados, cremas...

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura por debajo de los 15 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar en torno a los 12 °C - 13 °C



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.