# O Fillo da Condesa

**Lagar da Condesa**
D.O. Rías Baixas

## TIPO
Blanco

## VARIEDADES UVAS
Albariño

## VINIFICACIÓN
Este vino está elaborado en nuestra bodega Lagar da Condesa, situada en el Valle do Salnès, perteneciente a Galicia, en el Noroeste de España. Las uvas Albariño son fermentadas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. El vino se mantuvo en contacto con sus lías finas para proporcionar la estructura cremosa y el acabado redondo en el paladar y asegurar las óptimas condiciones para su consumo.

## NOTAS DE CATA
De color pajizo brillante con tonos dorados. 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 semicurados, cremas...

## CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a 15 °C y una humedad controlada.

## CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 8 °C y 10 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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.