



TIPO

Blanco.

VARIEDADES UVAS

Albariño.

VINIFICACIÓN

Las uvas han sido recolectadas en pequeñas cajas de 15 kg de capacidad, tras su paso por la mesa de selección y despallado, 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

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 deber estar entre los 12 °C y 13 °C



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.