



VILLANUEVA
Bodegas

Pazo As Barrerias

Edición especial

D.O. Rías Baixas

Elaborado a partir de la minuciosa selección de uva variedad Albariño procedente de los viñedos centenarios de nuestra finca As Barrerias.





D.O. Rías Baixas

Descripción

Vino elaborado sobre lías con seis meses de reposado en fudre y cuatro meses en depósito de acero inoxidable. Esto permite dotar al vino de unas características únicas: disminución de la astringencia, desarrollo de nuevos aromas, mejora de la persistencia y aumento de la untuosidad. Posteriormente es sometido a un proceso de guarda en botella para completar su afinamiento.

Nota de cata



100% Albariño.



Aspecto: Tono amarillo pajizo con destellos verdosos.



Aroma: Complejo y delicado a la vez. Desprende aromas a fruta, destacando melocotón y manzana con agradables toques herbáceos de heno, menta y albahaca.



Boca: En boca fresco y persistente, con un sutil amargor final y una acidez perfectamente integrada.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



Maridaje: mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Formato



750 ml



Caja cartón de 4 botellas.