



VILLANUEVA
Bodegas

Villanueva

D.O. Rías Baixas

Elaborado a partir de uva seleccionada variedad Albariño de nuestros viñedos de la zona del Condado del Tea. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.





D.O. Rías Baixas

Descripción

Uva procedente de viñedos situados en la zona del Condado de Tea, caracterizada por su punto óptimo de maduración y baja acidez. Vendimia manual, despalillado parcial y prensado a bajas presiones.

Desfangado estático y fermentación alcohólica a 17°C durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. No se realiza fermentación maloláctica. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.

Nota de cata



100% Albariño.



Aspecto: Tono amarillo pajizo con destellos verdosos.



Aroma: Sobresaltado en nariz. Tonos de cítricos maduros con notas de manzana y hierba luisa.



Boca: En boca resulta fresco, con sabores a frutales de manzana y melocotón con un tenue amargor final.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



Maridaje: mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Formato



750 ml



Caja cartón de 6 botellas.