



VILLANUEVA  
Bodegas

# Pazo As Barreiras

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 Barreiras.





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

EAN: 8420533050112



Caja cartón de 6 botellas.

EAN: 84205330501124