



Mamá Carmen

D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de la variedad Palomino. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.





D.O. Ribeiro

Descripción

Vendimia manual, despalillado total y prensado a bajas presiones. El proceso de vinificación se empieza con gran inmediatez. No se realiza fermentación maloláctica. Su baja acidez y final prolongado hacen que sea ideal para el acompañamiento de todo tipo de pescados y quesos suaves.

Nota de cata



Aspecto: Color amarillo pajizo con destellos verdosos.



Aroma: Intenso y sobresaltado en nariz, con aromas de manzana y melocotón.



Boca: En boca es envolvente, fresco, afrutado, sabroso y muy completo.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C. Se recomienda su consumo durante los dos años siguientes a la cosecha, aunque posee un elegante envejecimiento.



Maridaje: pescados y quesos suaves.

Formato



750 ml
11%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.