

Pazo As Barreiras

Albariño

D.O. Rias Baixas

Vino elaborado a partir de uva procedente del viñedo situado en finca As Barreiras. Reposado de cuatro meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.





D.O. Rías Baixas

Descripción

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 cuatro 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: Desprende aromas a fruta fresca y de hueso, destacando manzana, melocotón y sutileza de cítricos. Agradables notas herbáceas de heno y menta.



Boca: Gran equilibrio y untuosidad. Acidez perfectamente integrada, con un tenue amargor, largo y persistente.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



Maridaje: mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Formato



750 ml
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.