

Terra de Aytona

Albariño

D.O. Rias Baixas

Elaborado a partir de uva seleccionada variedad Albariño procedente de viñedos de suelo granítico y arcilloso, situados en la subzona del condado de Tea.





D.O. Rías Baixas

Descripción

Vendimia manual, despalillado total y prensado a bajas presiones. Desfangado estático y fermentación alcohólica 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: Intensidad aromática. Desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas. En segundo plano, se aprecian notas herbáceas de heno y anisados.



Boca: Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.



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.