Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

ALBARIÑO

ORIGEN: RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: 100% ALBARIÑO
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Preselección y análisis del Albariño en el viñedo, selección de la uva en bodega previa al despalillado. Maceración en frío (10ºC) durante 6- 8 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica en inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura. Estabilizado del vino en tanque isotermos, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante 30 días previo a su distribución.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido brillante con matiz acerado..
AROMA: Tiene recuerdos frutales con notas de melón, albaricoque y pomelo con toques de hierba fresca.
SABOR: Resulta fresco y sabroso, en su recorrido se adueña del paladar con sabores de fruta y manzana apreciándose un tenue amargor final.
Certificado vegano.