



13



Albariño



2016



Rías Baixas



PACO & LOLA

El albariño más fresco y divertido de las Rías Baixas que destila alegría por la vida y reparte sonrisas allá donde va.

Info

100% Albariño.
D.O. Rías Baixas-Val do Salnés.
Producción sostenible.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos. Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenoso, graníticos y ligeramente ácidos. Fermentación en acero inoxidable a 16 °C durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías finas hasta la estabilización y embotellado.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Fase Visual

Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

Fase Olfativa

Intensidad media-alta, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), tropical (mango, lichis) y frutas de hueso.

Fase Gustativa

Albariño en estado puro, muy fresco e intenso. Paso de boca graso y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.



PREMIOS

MEDALLA DE ORO, Challenge International Du Vin 2016
MEDALLA DE ORO, International Wine
MEDALLA DE PLATA, International Wine Challenge 2016
MEDALLA DE ORO, Mundus Vini 2015
MEDALLA DE ORO, Concours Muondial Bruxelles 2015