



# PACO & LOLA

## PRIME

Un vino premium solo producido en edición limitada. Un concepto moderno y vanguardista, elegante y persistente.

### Info

100 % Albariño.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas procedentes de nuestros viñedos más antiguos.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

Fermentación controlada a 16 °C durante 21 días. Una vez finalizada, se eliminan las lías gruesas y se realiza una crianza sobre sus lías finas, realizando un "bâtonnage" semanal durante 6 meses. Finalizada la crianza, permanece en depósitos de acero inoxidable durante otros 6 meses, para finalmente ser estabilizado y embotellado.

### Fase visual

Color amarillo pajizo con ribetes intensos, limpio y brillante.

### Fase olfativa

Intensidad media-alta con aromas de fruta madura como el melocotón blanco. Recuerdos a fruta escarchada y un fondo elegante de lías y cítricos maduros.

### Fase gustativa

Boca envolvente y aterciopelada. Notas de fruta madura con una acidez bien integrada. Retro-gusto balsámico y cítrico.

