

*Faustino Rivero Ulecia*

## ALBARIÑO DO Rías Baixas



### POCHODZENIE

Grape protagonista D.O. Rías Baixas i jedna z najważniejszych i najbardziej znanych w Galicji. Z gronami i małymi owocami dojrzewają wcześnie. Jest to winogrono o wysokim poziomie cukru i kwasowości, które nadaje winom świetną świeżość. Tradycyjnie uprawiana w kratkach, jest jednym z symboli Galicji per excellence.

### WINIFIKACJA

Całkowite odszypułkowanie i częściowe rozdrabnianie ze znaczną zawartością całych jagód. Pozostawia się je do maceracji na 6 do 8 godzin, następnie winogrona są wyciskane, a moszcz pozostawia się do zdekantowania na 24 godziny, po czym rozlewa się i fermentuje w temperaturze 15-18°C przy użyciu wyselekcjonowanych drożdży.

### TYP WINA

Białe wytrawne

**ALKOHOL** 12,5% Vol.

### ODMIANA

Albariño

### NUTY SMAKOWE



#### WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Czyste, jasne, o pięknym cytrynowożółtym kolorze ze złotymi refleksami.



#### TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 6 a 8°C



#### ZAPACH

Wyróżniają się nuty cytrusowe, takie jak limonka. Pojawiają się nuty kwiatowe i eleganckie tło zielne.



#### PODAWAĆ DO:

Idealny jako dodatek do wszystkich rodzajów świeżych ryb lub skorupiaków. Można go spożywać jako aperitif oraz z szeroką gamą tapas.



#### SMAK

Świeża, dobra objętość z cytrusowym wykończeniem.

### ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinose Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.