

**TIPO**

Branco xoven

**VARIEDADES UVAS**

Albariño

**VINIFICACIÓN**

As uvas foron recollidas en pequenas caixas de 15 kg de capacidade, tras o seu paso pola mesa de selección e despalillado, foi macerado en contacto coas peles por un período breve de tempo a baixa temperatura e posteriormente procedeuse a un prensado suave. Parte do mosto obtido foi fermentado en barricas de 500 e 600 litros e o resto fixo a fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequenos tanques de aceiro inoxidable onde permaneceu sobre as súas lías por un período de catro meses, aproximadamente.

**NOTAS DE CATA**

De cor ouro pálida brillante, presenta aromas a mazás e peras xunto con deliciosas notas de limón, excepcionais notas afrutadas e un agradable toque de mel concentrado e mineral. En boca é rico e amplo regado con notas cítricas maduras, denso e con volume, en boca presenta unha boa acidez e un longo final.

**MARIDAXE**

Este viño branco é ideal para acompañar toda clase de peixes, mariscos, carnes brancas, verduras, arroces e ensaladas.

**CONSERVACIÓN E CONSUMO**

A temperatura axeitada de conservación deste viño debe estar en torno aos 12º e, é, aconsellable consumilo ao redor de 8/10º C. É importante que a temperatura sexa constante, evitando saltos térmicos que inflúan negativamente na calidade.

Grado Alcohólico: 12.5% Vol.

750 ml.

Conten sulfitos

*Este produto non está recomendado para determinados grupos de risco como poden ser nenos, mulleres embarazadas e persoas alérxicas aos sulfitos.*