

**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.