



EXPLORACIÓN



ALBARIÑO

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Albariño de Agrelo, Mendoza.

ORIGEN DE LA VARIEDAD

Albariño, variedad procedente de Portugal (Alvarinho), cultivada ampliamente (3.600 Ha) en la región de Galicia, España, a orillas del Océano Atlántico bajo la denominación de Rías Baixas desde 1988.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos y dorados. La complejidad de este vino fluctúa entre las notas frutales (de damasco, manzana y cítricos), florales (flores blancas, jazmín suave) y herbáceas (hierba fresca, hinojo). Untuoso en boca, voluminoso, de sensación aterciopelada aunque fresca y con amplitud de matices. Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos en sus diferentes presentaciones.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de Marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2-4 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas.

PRESENTACIÓN

Caja en Línea X 6 X 750 ml