

Albariño

PAZO DE RUBIANES

2016

“Vino límpido, transparente y franco. Aromas de fruta, flor... frescura y una buena fragancia. Amplio, largo y orgulloso. Amante en boca con un post-gusto que no deja indiferente. Ojos Cerrados - Sueños Despiertos... testigos oculares de un Rías Baixas con discurso propio.”

PARCELAS:

Pino Manso Poniente: Altitud: Zona Alta (de 120 a 150 m.)
Sistema: Espaldera
Superficie: 2,3 has.
Líneas: 68 a 84
Selección: 7.280 kg. de 18.500 kg. totales.

Amanse: Altitud: Zona Media (de 90 a 115 m.)
Sistema: Espaldera
Superficie: 3,25 has.
Líneas: 52 a 62
Selección: 7.560 kg. de 23.800 kg. totales.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 15 kg, se procesa en la bodega en un plazo inferior a 3 horas después de ser recolectada. Tras una maceración en frío, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación, se procede a la crianza sobre lías de 3 meses con su correspondiente 'bâtonnage', para acabar con el estabilizado en frío y el posterior embotellado.

Su elaboración tranquila de entre 10 y 12 meses garantiza un consumo óptimo más longevo.

MARIDAJE

PESCADOS / MARISCOS / ARROCES / COMIDA JAPONESA / PULPO A LA GALLEGA / QUESOS / LACÓN CON GRELOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas

VARIEDAD DE UVA 100 % Albariño

GRADO ALCOHÓLICO 13°

ZONA DE PRODUCCIÓN O Salnés

PRODUCCIÓN AÑADA 2016 20.643 Botellas / 1.180 uds. de Magnum



Nuestra cápsula de estaño y corcho, inspirados en las **camelias bicentenarias** del jardín, y primeras de la Ría De Arousa.

El Albariño de las Camelias

Para cada añada, retratamos en ambas caras de nuestros colgantes, 2 de las camelias de nuestro Jardín de Excelencia Internacional. En su interior, toda la información acerca del vino y de la historia de la finca.

Botella tipo borgoña, serigrafiada, de vidrio oscurecido para preservar durante años las cualidades organolépticas de nuestros Albariños.



PAZO DE RUBIANES

www.pazoderubianes.com