

Albariño Pazo De Rubianes

1411 2016

PARCELA:

Bacelo:

Altitud: Zona Media (de 85 a 105 m.)
Sistema: Espaldera
Superficie: 2,6 has.
Líneas: 5 a 25
Selección: 3.268 kg. de 19.800 kg. totales.

VINIFICACIÓN:

Edición **limitada** de 1.411 botellas y 300 Magnum. Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, para la elaboración de este vino utilizamos unicamente el **mosto lágrima** procedente del sangrado del macerador. **Fermentación a baja temperatura** (inferior a 16,5 °C) durante un período de 5 semanas, finalizado el mismo el vino pasa al depósito de 1500 L, habilitado exclusivamente para este vino, donde permanece realizando una **crianza con sus lías durante 6 meses**. Finalizada la crianza, se retiran las lías, y el vino permanece en el mismo depósito hasta su embotellado previo a la vendimia del años siguiente.

MARIDAJE

PESCADOS AL HORNO / CARNES BLANCAS / MARISCOS / ARROCES / COMIDA JAPONESA / QUESOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas

VARIEDAD DE UVA 100 % Albariño

GRADO ALCOHÓLICO 13°

ZONA DE PRODUCCIÓN O Salnés



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

Vino De Parcela

Escudo de Armas de la familia Caamaño, y logotipo de la Bodega Pazo De Rubianes, serigrafiados en Oro, sobre la marca, **1411** serigrafiado en Plata.

1411, año de fundación del Pazo De Rubianes por Don García De Caamaño, primer morador de la Casa, también fundador de la Villa de García De Caamaño, en el 1441, hoy, Vilagarcía De Arousa.

Botella borgoña, serigrafiada, de vidrio oscurecido.



PAZO D RUBIANES

www.pazoderubianes.com