

Albariño **1411** 2018

Vino de Parcela

EDICIÓN LIMITADA LÍAS 6 MESES

VINIFICACIÓN:

Edición **limitada** de 1.411 botellas y 1.411 Magnum. Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, para la elaboración de este vino utilizamos únicamente 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 depósitos de 1500 L, habilitados 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 año 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

PRODUCCIÓN AÑADA 2018

EDICIÓN LIMITADA

1.411 Botellas + 1.411 Magnum

FORMATOS 0,75 L / MAGNUM 1,5 L

www.pazoderubianes.com

