

# Albariño

## GARCÍA DE CAAMAÑO 2017

*“Carácter-Incisivo, Cuerpo-Amplio y Final Orgullosa. Así se presenta este Rías Baixas con registros de fruta con hueso y un integrado cítrico. Despertando no sólo con matices visuales sino olfativos la tierra, la variedad y el buen hacer. Vino atlántico que nos lleva a nuestro rincón de la felicidad, llegando a ser desde una Soledad-Concurrida a una Compañía-Desierta..”*

# Nuestro jardín en Botella

## EDICIÓN ESPECIAL LÍAS 12 MESES

### VINIFICACIÓN:

Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, en ausencia de prensado, partimos de **mostos lágrima** obtenidos del sangrado de los maceradores. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. A continuación se procede a la crianza sobre lías durante un **período de 1 año**, más otro período mínimo de 6 meses de crianza en acero inoxidable, para finalizar con el **estabilizado en frío** y el posterior embotellado. Este vino permanece con conservación en botella durante 2 meses en la bodega.

### 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** 2017

**EDICIÓN ESPECIAL**

4.700 Botellas + 800 Magnum

**FORMATOS** 0,75 L / MAGNUM 1,5 L



[www.pazoderubianes.com](http://www.pazoderubianes.com)