

Albariño

PAZO DE RUBIANES 2018

“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.”

El Albariño de las Camelias

LÍAS 3 MESES

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 8 y 10 meses garantiza una magnífica y longeva evolución en botella.

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 13,3 °

ZONA DE PRODUCCIÓN O Salnés

PRODUCCIÓN AÑADA 2018

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

www.pazoderubianes.com

