

RAICES

ALBARÍN

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS

RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Albarín, es una uva autóctona de Asturias. Se encuentra en el área de Cangas de Narcea. Casi desaparecida hasta que los viticultores comenzaron a replantarla. Se cultiva en Asturias, Cantabria y Castilla y León, de este último lugar es la nuestra. De esta variedad solo existen 600 hectáreas en todo el mundo y con este vino podrás descubrir sus extraordinarias cualidades. Algunos viticultores tienen enredaderas que tienen más de 100 años.

Fecha de vendimia: primera semana de septiembre

Clasificación: DO León

Variedad: 100% Albarín

Vinificación: Fermentación durante 16 días a 20°C. Sin crianza

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso con baja densidad de color.

Alta intensidad en nariz y recuerdos a la uva moscatel. Muy floral y con algo de fruta tropical y de hueso.

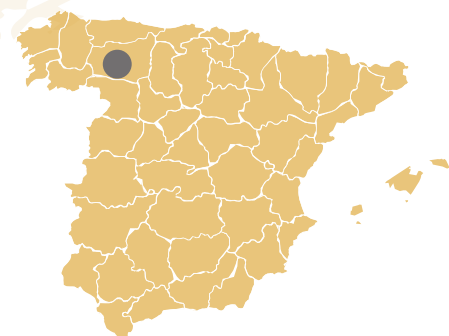
Tiene un paladar ligero y marcado por un alcohol bastante sutil, con sabor suave herboso. Esos recuerdos a moscatel también son evidentes en boca, así como notas tropicales y de limón.

Es un vino ideal para acompañar un aperitivo de quesos.

La sugerencia de maridaje de la sumiller Katerina Salinkova:

Ensalada de queso de cabra con queso fresco caramelizado, pavo y rodajas de piña.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Riesling.



RAICES

ALBARIN

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Albarín is a native grape from Asturias, in the north of Spain. Almost disappeared until winegrowers began to replant it. It is grown in Asturias, Cantabria and Castilla y León, from the last mentioned place it is ours. There are only 600 hectares of this variety in the whole world and with this wine you can discover its extraordinary qualities. Some winegrowers have vines that are more than 100 years old.

Harvest date: first week of September

Classification: DO León

Variety: 100% Albarín

Vinification: Fermentation for 16 days at 20°C.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Greenish yellow in color with low color density.

High intensity on the nose and hints of the Muscat grape. Very floral and with some tropical and stone fruit.

It has a light palate marked by a fairly subtle alcohol, with a soft grassy flavor. Those memories of muscat are also evident in the mouth, as well as tropical and lemon notes.



It is an ideal wine to pair with cheeses

Sommelier Katerina Salinkova's pairing suggestion:

Goat cheese salad with caramelized fresh cheese, turkey and pineapple slices.

Best served in a Riedel Performace Riesling glass.

