

RAICES

ALBARIÑO 2018

THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Variedad de uva originaria de Galicia producida principalmente en la región de Pontevedra. Esta es la variedad principal de la D.O. Rias Baixas con especial protagonismo en las zonas de Salnes, Ribeira Sacra y Ribeiro. También se puede encontrar en el norte de Portugal. Los mejores lugares para ello están en el microclima del Atlántico. Necesita temperaturas suaves, abundantes precipitaciones, clima cálido y suelos arenosos. Por lo general, se cultiva en enrejados. 5.800 Ha plantadas en España.



MEDALLAS
90 Puntos Penin

INFORMACIÓN TÉCNICA

Fecha de vendimia: Final de Agosto

Clasificación: Rias Baixas DO

Origen de la uva: Valle del Salnés

Variedades: Albariño

Vinificación Fermentación a 12°C durante 15 días y finalización de la fermentación a 16°C. Envejecimiento sobre lías 60 días con batonnage diario de 5 minutos.

Crianza: No

Enólogo: Ruben Magallanes

NOTAS DE CATA

Color pálido y no muy intenso con reflejos verdes. Nariz descarada y optimista con durazno, frutas blancas, un toque de sal y notas de cítricos (lima y pomelo), levadura y flores blancas. En boca es fresco con ácidos distintos pero controlados. Longitud media pero final agradable.

MARIDAJE

Los mariscos, los mejillones y las ostras son las opciones obvias para maridar este vino, así como el pescado frito o meunière. El sushi y los mariscos (almejas, winkles), quesos semi-firmes, aves y bacalao en una salsa ligera también irán bien.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 09-11°C

ANÁLISIS

Alcohol: 12,5 % vol

pH: 3,18

Acidez Total: 5,89 g/l

Azúcar Residual: 0,55 g/l

SO2 Total: 84 mg/l