

ALBARIÑO

WHITE WINE

2023



REGIÓN: *Carmelo*
ENÓLOGA: *Valeria Chiola*
CORTE: *100% Albariño*
ALCOHOL: *13.5*
CRIANZA: *Sin crianza en barricas*

OTRAS CARACTERÍSTICAS

PROCEDIMIENTO

Las uvas se despalillan y se colocan en tanques de acero inoxidable, donde se realiza una maceración pelicular durante 18 horas.

Después del prensado, el mosto se enfría a 11°C y se lleva a cabo el desfangado durante las siguientes 24 horas.

La fermentación se realizó a una temperatura entre 16 y 18°C durante 11 días. Posteriormente, se realizaron técnicas de batonage con CO₂ durante un mes.

El embotellado se efectuó en los primeros días de Junio.

NOTAS DE CATA

Este es un vino brillante de color amarillo intenso, con notas destacadas de damasco, melocotón y algunos toques florales en nariz. En boca, el vino es profundo, con buena acidez, alto volumen y persistencia.

Gracias a su versatilidad, puede acompañar una variedad de platos, como quesos cremosos, pescados, mariscos, platos con hierbas y postres que contengan fruta, como peras, manzanas, especias y cremas cítricas.