

% 12,5 

Albariño



2015

DO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

2015

VINTAGE

Vino especial de alta gama elaborado en una edición limitada de la mejor cosecha de 2015. Elegante y persistente, con una concepción moderna y vanguardista.

Info

100 % Albariño - 12,5% volumen.
D.O. Rías Baixas - Subzona: Val do Salnés.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos. Elaborado a partir del mosto flor de uvas procedentes de nuestros viñedos más antiguos. Fermentación controlada a 16 °C durante 21 días. Una vez finalizada, se eliminan las lías gruesas y se realiza una crianza sobre sus lías finas, realizando un "bâtonnage" semanal durante 1 año. Finalizada la crianza, permanece en depósitos de acero inoxidable durante otros 4 años.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Fase Visual

Color amarillo pajizo con tonalidad verdosa intensa y leves reflejos dorados.

Fase Olfativa

Intensidad media, con aromas a hierbas aromáticas (laurel, romero), especiado (comino) e infusión (té, manzanilla). Con un fondo elegante de lías.

Fase Gustativa

En boca es fresco, con buena acidez. Untuoso, graso, con recuerdos a fruta madura y tonos tostados. Retrogusto mineral y salino.



Premios

MEDALLA DE PLATA, Decanter World Wine Awards (US)
MEDALLA DE ORO, Concours Mondial de Bruxelles 2019 (CH)
MEDALLA DE ORO, Decanter World Wine Awards 2019 (UK)
93 PUNTOS, Guía Peñín 2019 (ES)
GRAN ALBARIÑO DE ORO, Albariños al Mundo 2018 (UK)
MEDALLA DE ORO, Challenge International du Vin 2018 (FR)
MEDALLA DE PLATA, Mundus Vini Spring Tasting 2018 (DE)
92 PUNTOS, Wine Spectator 2018 (USA)

