



VARIETADES: LOUREIRO, CAÍÑO BLANCO Y ALBARIÑO

ELABORACIÓN

Maceración en frío de la uva albariño y fermentación en tino de roble francés de 2.500 litros. Crianza sobre lías en madera durante tres meses, con batonnage. Posteriormente, se hace la mezcla con las otras variedades (caíño y loureiro). Crianza en depósito de acero inoxidable de otros tres meses y reposo en botella de seis meses previo a su distribución.

CATA

Vino elaborado en madera, pero con alta presencia de aromas varietales, frutalidad destacada a la que acompañan muy sutilmente los aromas especiados y de frutos secos.

En boca se expresa, ampliamente, con un marcado carácter mineral y profunda untuosidad. Un blanco consistente...

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

VARIETIES: LOUREIRO, CAIÑO BLANCO AND ALBARIÑO

PROCESSING

Albariño cold maceration (10 °C). Fermentation in a 2.500 litre french oak barrel. Ageing on the lees for three months in oak, with batonnage. Blending with the other two varieties (caiño and loureiro). Ageing in stainless steel for another three months. Resting in the bottle for six months prior to distribution.

TASTING

Wine made in oak but with a great presence of varietal aromas. The fruit stands out and it is finely accompanied by spicy aromas and dried fruit notes. In the mouth, it shows a remarkable mineral character. It is very expressive and deeply fat. A consistent white...

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C

D.O. RÍAS BAIXAS