

# ADEGAS GALEGAS

## D.O. Rías Baixas

Cuenta la mitología griega que en un día de lluvia, una gota de sangre de los dioses cayó sobre la tierra, germinando el primer sarmiento de la historia. Una viña salvaje, que crecía por sí misma, enrollándose alrededor de los árboles. Años más tarde Dionisos, conocido a partir de entonces como Dios del Vino, fue el primero en descubrirlo. Arrancó unas uvas de las viñas, las exprimió y tras varios días en el olvido, descubrió el delicioso jugo resultante. Había nacido el vino. De Dionisos se dice que muere cada invierno y resucita en la primavera y con él renacen también los frutos de la tierra. Frutos con los que ahora se elabora el vino que homenajea a este personaje: Dionisos.



## DIONISOS 2018

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Albariño.

### ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

Muy brillante, de color amarillo pajizo, con destellos verdosos. Limpio y de buena intensidad, aromas de fruta tropical (pina, maracuyá), cítricos, cremosos y ligeros herbáceos. En boca es sabroso, frutal, fresco y con buena acidez, equilibrado y final seco. Limpia vía retronasal donde vuelven a aparecer los aromas de la nariz.

### MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, aves, arroces, quesos frescos...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)