

PACO & LOLA

D.O. Rías Baixas

Ophalum procede del Valle del Salnés, situado junto al Océano Atlántico, en el sur de Galicia. Quizá por haberse criado con esas puestas de sol únicas en el mundo, el color de sus botellas nos recuerden un poco al astro rey, mientras su etiqueta le hace un guiño a la luna. Ophalum es un albariño para cualquier paladar. Perfecto tanto para los que ya aman este vino, como para los que se acercan por primera vez a este tipo de uva.

Ophalum es estandarte de las nuevas generaciones de albariño que hoy están traspasando fronteras y llevan la cultura de esta forma de entender el vino, y la vida, allí donde van.



OPHALUM 2017

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Albariño.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos más jóvenes. Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos. Fermentado en depósitos de acero inoxidable entre 16 y 18 °C durante 21 días.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Limpio y brillante. En nariz presenta una intensidad media-alta, destacan la fruta de hueso (ciruela blanca). Recuerdos a manzana golden y piel de limón. En boca es fresco, en la retronasal destacan las frutas blancas y las hierbas aromáticas.

MARIDAJE

Ideal con todo tipo de pescados y mariscos, cocina oriental y vegetariana.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com