



2010 VINTAGE

Vino especial de alta gama elaborado en una edición limitada de la mejor cosecha de 2010. Elegante y persistente, con una concepción moderna y vanguardista.

Info

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

Elaborado a partir del mosto flor de uvas procedentes de nuestros viñedos más antiguos.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

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, para finalmente ser estabilizado y embotellado.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C.

Fase Visual

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

Fase Olfativa

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

Fase Gustativa

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

