





SERRA DA ESTRELA Albariño

España.	PAÍS
LSDana.	

Rías Baixas. **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

100% Albariño. UVAS

Adegas Valmiñor. BODEGA

Vista: Amarillo pálido con destellos NOTA DE CATA

verdosos, color muy vivo y brillante en la copa.

Nariz: Sorprendente en nariz por sus delicados aromas primarios, frescura y complejidad.

Boca: Equilibrado en boca, de enorme viveza, con recuerdos frutales de gran pureza. Se muestra amplio sin perder un ápice de frescura.

Maridaje: Ideal para maridar con pulpo a la gallega, carnes blancas con base de mantequilla que tengan toques cítricos o hierbas finas, atún, robalo, sushi o queso de cabra.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12% Vol. VOLUMEN DE ALCOHOL

Vendimia manual en cajas de 20 kg,
selección de la uva en la bodega previa al despalillado,
desfangado estático en depósito.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable bajo control automatizado de la temperatura. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte.