

RIVIERA

Wines & Spirits

CASTELO DO MAR

Albariño

La uva Albariño con la que se elabora este vino es procedente de nuestra finca de 18 hectáreas en el Condado de Tea, dentro de la denominación de origen Rías Baixas.



España.

PAÍS

100% Albariño.

UVAS

Condado de Tea.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Rías Baixas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pazo Do Mar.

BODEGA

La conducción del viñedo en espaldera, que permite que los racimos estén perfectamente aireados y asoleados, y las idóneas características del terreno granítico evitan en gran parte los tratamientos fitosanitarios y proporcionan unos mostos de baja acidez de forma natural. Gracias a esto se prescinde de la fermentación maloláctica del vino y se respeta su delicado aroma varietal y su sabor fresco característico.

DESCRIPCIÓN

Vista: Color amarillo pajizo y brillante.

Nariz: Aroma intenso con notas a frutas de hueso, manzana, limón, pomelo, minerales y laurel.

Boca: Sabor fresco a cítricos, de textura aterciopelada y con un final persistente en el paladar.

NOTA DE CATA

Pastas, mariscos, pescados y aperitivos.

MARIDAJE

10-12 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12.5-13% Vol.

VOLUMEN DE ALCOHOL

3,20.

PH

6.20 en estado tartárico.

ACIDEZ TOTAL

1.5-2 gr/litro

AZÚCARES