

RIVIERA

Wines & Spirits

DE COTE ATEMPO

Albariño



México.

PAÍS

Ezequiel Montes, Querétaro.

ORIGEN

Albariño 100%.

UVAS

De Cote.

BODEGA

Las uvas de este vino se cosechan por la mañana en cajas de 20kg y seleccionadas manualmente. Maceración en prensa neumática inerte durante 4 horas y fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C. Cuidadosamente clarificado, estabilizado, filtrado y embotellado.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Vista: Limpio, muy brillante, color amarillo pajizo con destellos verde claro, con piernas sugestivas y bien presentes.

NOTA DE CATA

Nariz: Aromas cítricos como la lima o limón real y recuerdos a piel de mandarina, encontramos presentes las flores blancas como el azahar y la manzanilla, las frutas como el membrillo, pera, durazno blanco y el albaricoque maduro.

Boca: Es un vino muy fresco con una excelente azidez propia del Albariño, con entrada y final aterciopelado, persistente con ligera sensación frizante.

Acompañar con pescados y mariscos

MARIDAJE

frescos, tablas de quesos maduros y frutos secos, pastas blancas y ensaladas.