

LAGAR DE BESADA



ZONA GEOGRÁFICA
D.O. Rías Baixas

VARIEDAD UVA
Albariño 100%

VIÑEDO

Distribuido en pequeñas parcelas del valle del Salnés, suelos graníticos de profundidad media, conducción en emparrado tradicional.

ELABORACIÓN

Selección de los viñedos de carácter más fresco y atlántico

Vendimia manual

Despalillado total de los racimos, maceración parcial dependiendo del año climatológico, prensado suave.

Desfangado estático del mosto e inicio de la fermentación a temperatura controlada en depósito de inox.

CRIANZA

Tras la fermentación el vino se mantiene en reposo sobre sus lías finas hasta el final del invierno con la finalidad mantener su frescura y potenciar intensidad frutal

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE CONSUMO

Amarillo paja, con notas de fruta que recuerdan a manzana, cítricos, en boca muestra una buena acidez, sensaciones de frescura, sabroso y con final agradable.

100% ALBARIÑO PARA COMPARTIR

Se recomienda servir entre 8/10°C.

Combina bien con ensaladas, pastas, pizzas, embutidos, embutidos ibéricos, quesos, foie, hamburguesas, arroces.



LAGAR DE BESADA
SENTIR EL ALBARIÑO