

# AÑADA DE BALADIÑA 2009

Un Albariño DIFERENTE, que únicamente se elabora cuando la cosecha es de excelente calidad.

Concebido para sorprender, sedoso, elegante, intenso destaca la fruta compotada ,cítricos deshidratados y alguna nota mineral.

Tipo de uva: Albariño 100%

## ELABORACIÓN 2009

-Se trata de una añada muy expresiva con gran concentración y una acidez inmejorable para permitirnos una lagar crianza

-La uva procede de nuestros viñedos más viejos con suelos graníticos pobres en nutrientes. Los racimos son pequeños y el sabor de la uva es intenso a fruta, muy concentrado.

-Vendimia manual para garantizar el excelente estado sanitario

- Sobre su las lías durante 24 meses realizando diversos batonnages.

-Criado bajo atmosfera inerte en depósito de inox, en el que ha pasado 10 inviernos madurando antes de su embotellado.



## NOTA DE CATA:

Color brillante, vivo, dorado con destellos oro.

Nariz compleja y totalmente diferente a los albariños que conocemos. Fruta madura ,flores secas, notas minerales procedentes del suelo granítico.

En boca es corpulento, sabroso y equilibrado.

**MARIDAJE:** Queso curado,pescados y mariscos muy condimentados,aves o ternera a las brasas,carnes ahumadas ó marinadas.

**SERVICIO:** Se aconseja tomar en copa ancha, tipo "balón" a una temperatura entre 12-14°C

Lagar de Besada S.L C/ Pazo, 11, 36968, Xil-Meaño (Pontevedra)  
info@lagardebesada.com / Tel. 986 747 473 / www.lagardebesada.com



LAGAR DE BESADA  
SENTIR EL ALBARIÑO