

AÑADA DE BALADIÑA

Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Selección de baías, envelhecimento coa borra durante 24 meses (batonnage), escasas trasfegas e baixas concentracións de SO2.

D.O.: Rías Baixas

NOTA DE CATA:

Cor dourada ouro. Nariz complexo e totalmente diferente aos albariños que coñecemos. Froita madura (compota de mazá e moi mineral)
Na boca é corpulento, saboroso e equilibrado.

SERVIZO: Entre 12-14 °C

PRESENTACIÓN:

Botella Borgoña expresión de 75 cl
Caixa de 6 e 2 uds.

para instantes irrepetibles



AÑADA DE BALADIÑA

Albariño 100%

ELABORACIÓN:

Selección de bayas, envejecimiento con las lías durante 24 meses (batonnage), escasos trasiegos y bajas concentraciones de SO2.

D.O.: Rías Baixas

NOTA DE CATA:

Color dorado oro. Nariz compleja y totalmente diferente a los albariños que conocemos. Fruta madura (compota de manzana y muy mineral)

En boca es corpulento, sabroso y equilibrado.

SERVICIO: Entre 12-14°C

PRESENTACIÓN:

Botella Borgoña expresión de 75cl.

Caja de 6 y 2 uds.

para instantes irrepetibles

Albariño 100%

PROCESS:

Selection of grapes, ageing with the lees for 24 months (batonnage), little decanting and low concentrations of SO2.

D.O.: Rías Baixas

TASTING NOTES:

Golden colour. Complex nose that is totally different to the Albariños we are used to. Mature fruit (stewed apple, very mineral)

Full-bodied, flavoursome and balanced.

SERVING: Between 12 and 14°C

PRESENTATION:

Burgundy bottle expression 75cl.

Case of 6 and 2 bottles.

for unrepeatable moments

