



LAGAR DE BESADA

SENTIR EL ALBARIÑO

Albariño 100%

Denominación de origen Rías Baixas

ELABORACIÓN

Dependiendo del año climatológico se hace una maceración total ó parcial. Después de la fermentación alcohólica permanece un mínimo de 6 meses en depósito con sus lías finas.

NOTA DE CATA:

De color amarillo pajizo. Con nariz muy elegante, intensos matices de fruta madura entremezclados con sutiles aromas cítricos y salinos.. Vino delicado, con paso de boca agradable y un final limpio.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura óptima de 8-10 °C. Ideal como aperitivo, excelente acompañante de todo tipo de pescados, mariscos y moluscos.

PARA COMPARTIR



LAGAR DE BESADA S.L
C/ PAZO , 11 XIL
36968 MEAÑO (Pontevedra)
Tel: 986 747 473
info@lagardebesada.com
www.lagardebesada.com