

LAGAR DE BESADA



ZONA GEOGRÁFICA
D.O. Rías Baixas

VARIEDAD UVA
Albariño 100%

COSECHA: 2022
Inicio de vendimia, 3 Septiembre

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 en cajas de 17kg.

Despalillado total de los racimos y prensado suave.

Desfangado estático del mosto, fermentación alcohólica a baja temperatura que nos permite mantener fresca y potenciar la 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 fresca, sabroso y con final agradable.

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