
TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	Sobre lías

VIÑEDO: Viñas ubicadas en el valle de O Salnés, cercanas al mar.

ELABORACIÓN: Fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Frutas cítricas, pomelo, albaricoque y notas herbáceas.

BOCA: Paso ágil en boca, acidez refrescante y final afrutado prolongado por un ligero amargor.

GASTRONOMÍA: Berberechos al vapor, almejas a la marinera, lubina a la sal, lasaña de verduras, sushi. carnes blancas a la brasa, queso San Simón.

