



## bago amarelo albariño

A falta de poco tiempo para la llegada de la vendimia, los racimos cuelgan resplandecientes en las viñas. Redondos y amarillos, las uvas parecen estar esperando a ser recogidos. Mientras, los rayos de sol que penetran entre las hojas acarician con fulgores cada "bago amarelo"

### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL:

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y muy brillante.

#### FASE OLFATIVA:

Nítidos aromas de frutas carnosas y maduras (piña ácida, albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal de hinojo y madreselva. Sobresalen con enorme sutileza cítricos que confieren más frescura al vino.

#### FASE GUSTATIVA:

Impresiona la evolución del vino en la boca. Melosidad en la entrada donde su sabor queda ligado al paladar. Presenta acidez muy equilibrada que le confiere sensación de frescor con un vivo paso en boca goloso y bien estructurado y un final muy persistente. En boca resalta la tipicidad del varietal y su armonía.

### FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% albariño

RENDIMIENTO: 58 hl/Ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMIA: Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

