



ESCUMOSO DE ALBARIÑO

# DANZA

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 21 meses hasta el momento del degüelle. Esta larga crianza proporciona complejidad en los aromas, redondez y una fina burbuja perfectamente integrada.

ADEGAS  
GALEGAS AG



## NOTA DE CATA

---

### FASE VISUAL

Amarillo pajizo con reflejos verdes. Burbuja fina.

### FASE OLFATIVA

Destacan las notas cítricas, como la piel de naranja, así como notas de caramelo y tostados. Notas de panadería y fruta madura.

### FASE GUSTATIVA

Boca fresca, viva y a la vez redonda con una burbuja bien integrada.

## FICHA TÉCNICA

---

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Espumoso BRUT

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12°C

ACIDEZ TOTAL: 6.75 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.25 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 10 g/l

FECHA DE DEGÜELLE: 24 de noviembre de 2015