

Magnum 1,5 litros



Botella 0,75litros



TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO  
**CASA DO SOL**

RÍAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2018/19

**Variedad de la uva:**

Albariño 100%

**Suelos y Clima:**

Suelos franco-arenosos sobre una base de granito.

En la Suzona del valle del Ulla el clima es un poco más fresco que en las otras zonas, la producción es más limitada, y se alarga el proceso de maduración, su complejidad es mayor, sin perder un lejano recuerdo a mar, y una mineralidad característica.

Las viñas del Salnés maduran un poco antes y aportan algo de grasa y complejidad al vino manteniendo una acidez muy equilibrada que caracteriza al RÍAS BAIXAS.

**Elaboración:**

Nuestro "FROIÑA" tiene su base en una viticultura razonada y natural. Lo más importante es el trabajo del viñedo desde la poda a la recolección.

En la bodega, respetamos la identidad y tipicidad de nuestra uva al máximo, aplicando una enología muy poco intervencionista. Después de una vendimia y de la selección de racimos, realizadas ambas a mano, se hace una maceración pelicular en frío, para potenciar los aromas primarios, que se encuentran en la piel de la uva. La fermentación es natural gracias a levaduras autóctonas y propias.

Nuestro Albariño tiene una ligera crianza sobre lías, en función de la evolución del vino. Se guarda en botella por un tiempo de 8 meses hasta su comercialización.

**Cata:**

Albariño típico, de los antiguos, limpio, de color amarillo pajizo con ribetes acerados. En nariz tiene notas de cítricos y fondo de albaricoque y melocotón fresco. Notas de flor de almendro mezcladas con ese olor que deja la mar.

En boca tiene una entrada suave pero con marcada mineralidad; vuelven los cítricos... pomelo, lima; con persistencia de frutos blancos de hueso.

**Maridaje:**

Marida muy bien con toda clase de pescados, mariscos, arroces suaves y platos guisados o cocidos no grasientos; y muy especialmente con la comida asiática y en concreto la japonesa. Debe servirse a una temperatura aproximada de 11°.

**Producción:**

12.000 botellas

**La Añada 2017 ha obtenido una Medalla de Plata en la Guía Galicia de los Vinos y Destilados Gallegos.**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*  
CONSEJO REGULADOR