

Magnum 1,5 litros

Botella 0,75litros



TRADICIÓN BODEGUERA



ALBARIÑO

CASA DO SOL

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2018

Variedad de la uva:

100% Albariño.

Suelos y Clima:

Suelos franco-arenosos sobre una base de granito.

El clima en el valle del Ulla es algo más fresco que en las zonas costeras, lo que limita la producción, alarga el proceso de maduración y aumenta su complejidad, sin perder un lejano recuerdo a mar, añadiendo mineralidad y concediéndole una identidad propia.

Las viñas del Salnés maduran un poco antes y nos ayudan a la hora de aportar algo más de grasa y complejidad a nuestros vinos.

Elaboración:

El vino "Casa do Sol" está basado en una viticultura razonada y natural, donde lo más importante es el seguimiento y trabajo del viñedo desde la poda a la recolección.

En bodega, se trabaja con el máximo respeto a la identidad y tipicidad de nuestra uva, aplicando una enología intuitiva y poco intervencionista.

Después de una vendimia y de la selección de racimos, realizadas ambas a mano en la parra y en la mesa de selección, hacemos 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 crianza sobre lías de alrededor de ocho meses, en función de la evolución del vino. Se guarda en botella el tiempo preciso, buscando siempre la excelencia en su calidad.

Cata:

Limpio, amarillo pálido ligeramente acerado. Notas de lima y pomelo, y fondo de albaricoque, melocotón y manzana. Notas de flor de almendro. Entrada suave, con cuerpo pero con marcada mineralidad y aires marinos que recuerdan el escabeche.

Es un Albariño de antes, declara su procedencia de la Subzona del Ulla y su prolongada elaboración sobre lías que le otorgan las características, tradicionales en estos vinos y una acidez muy bien integrada.

Maridaje:

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

Producción:

23.000 botellas

92 puntos en GUIA PEÑIN 2019 a la Añada 2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR