

CASA DO SOL

ALBARIÑO - MAGNUM

RÍAS BAIXAS



Clasificación:

Albariño



Región:

Valle del Ulla



Variedades de uva:

100% Albariño



Suelo:

Suelos franco-arenosos sobre una base de granito. En la zona 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 a nuestros vinos.



Envejecimiento:

12 meses sobre lías.



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 guisados o cocidos no grasientos; y muy especialmente con la comida asiática y en concreto la japonesa.
Servir a 11 °C.



Alcohol:

1,5L. 13% vol.

COD: 174136



Añada 2018