

FROIÑA CASA DO SOL

ALBARIÑO



Clasificación:

D.O Rías Baixas



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 al vino manteniendo una acidez muy equilibrada que caracteriza al RIAS BAIXAS.



Envejecimiento:

8 meses sobre lías.

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.
Servir a 11 °C.



Alcohol:

75cl. 13% vol.

