

Lagar dos Mateos

/Albariño



10-12 °C

♥ Pescados y marisco
típicos de la gastronomía
marinera gallega

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rias Baixas
CONSEJO REGULADOR



VISTA Amarillo pajizo, brillante con irisaciones doradas y verdes.

NARIZ Aromas afrutados, finos y muy distinguidos con aromas característicos que recuerdan al albaricoque, albahaca y heno fresco.

BOCA Sabor fresco y suave, con buen cuerpo y un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez. Retrogusto placentero, elegante y muy complejo, con una larga sensación fresca al final.

 Lagar dos Mateos Albariño	 100 % Albariño
 Lagar dos Mateos	 25 años
 D. O. Rias Baixas	 10.000 kg/Ha
 As Neves (Pontevedra)	 12,5 % vol

ELABORACIÓN: ❶ Despalillado de las uvas ❷ Suave prensado de las uvas para la obtención del mosto. ❸ Desfangado y clarificación del mosto. ❹ Fermentación en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16 °C. ❺ Crianza en depósito de Inox. en presencia de sus lías durante 6 meses con remontados inversos semanales. ❻ Clarificación y filtrado del vino. ❼ Estabilización y embotellado.