

EL GRILLO CON BOTAS

D.O. RIAS BAIXAS



VARIEDAD: 100 % Albariño

ELABORACION

Mediante un seguimiento exhaustivo de vendimia manual, se procede a la selección de nuestras mejores uvas, despalillado, maceración en frío, obtención de mosto flor primera prensada, desfangado estático en frío, y fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable a Tª controlada entre 17 y 18 ° con atmosfera inerte.

Finalmente el vino será filtrado, embotellado y tendrá un reposo en botella no inferior a 30 días antes de su comercialización.

NOTA DE CATA

Posee un color amarillo verdoso de tonos limpios y dorados. En nariz presenta intensidad aromática alta, aromas frutales que recuerdan a manzana, melocotón y pera, también flores blancas. Tiene una entrada en boca elegante, agradable y amplia. Equilibrado en conjunto y largo post-gusto.

GRADO: 12% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

MARIDAJE

Acompaña perfectamente todo tipo de pescados y mariscos, al igual que aperitivos y platos de pasta.

LONGEVIDAD

Consumir durante los 3 años siguientes a su cosecha.

ACONDICIONAMIENTO

Mantener las botellas de forma vertical al abrigo de la luz, sin someter a cambios bruscos de temperatura ni olores intensos.

