

Monje del Cluny

D.O. RIAS BAIXAS



"Dice la leyenda que los Monjes del Cluny fueron los que introdujeron las primeras cepas de albariño en Galicia en el siglo XII. La exquisitez de este vino estaba reservada a la nobleza y al clero, los privilegiados que disfrutaban del apreciado vino al que hoy honramos".

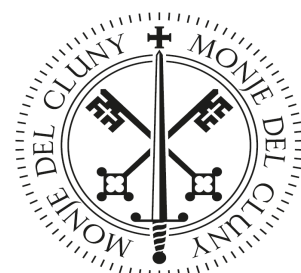
NOTA DE CATA

Este Albariño 100%, alaborado con una crianza de 8 meses sobre lías finas, presenta un agradable tono amarillo dorado. En nariz nos da un vino goloso con notas de confitería, orejones y mieles sobre un fondo mineral, su boca es potente, clicérica y amplia con una frescura que nos augura un extenso recorrido, así como un final largo y sabroso que nos invita a tomar una siguiente copa. Su apropiada evolución en botella permite su consumo en los años venideros a su vendimia, siendo considerado como una pieza de coleccionista.

Acompaña perfectamente todo tipo de pescados salvajes y mariscos, carnes blancas y arroces marineros.

Temperatura de servicio:  8-10°C / 46-50°F

75 cl. 12,5% vol. - Albariño 100%
www.grupovalei.com



GRUPO GALLEGO VALEI

Administración tel.: 698- 146- 950 Tel./fax: 986-685-841 Dep. Ventas tel.: 698-145-790 info@grupovalei.com