



Viña Sobreira

ALBARIÑO

VIÑA SOBREIRA

Terras Vellas



DATOS TÉCNICOS

D.O: Rías Baixas

Variedad: 100% Albariño

Elaboración: materia prima exquisita obtenida de una parcela de bajo rendimiento situada a orillas del mar, la elaboración es laboriosa y mimada en todos sus pasos. Una vez hecho el descube, inmediatamente finalizada la fermentación se hace Battonage durante 6 meses de sus lías finas (sedimentos en los cuales sobre todo hay levaduras, las cuales se descomponen aportando volumen al vino), al principio diariamente y después semanalmente. Una vez transcurrido estos meses se hace una trasiega, se clarifica, se filtra y a la botella. Pasando casi 3 meses en reposo antes de ver la luz (antes de salir a la calle)

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 10 - 12°C

Maridaje: perfecto con cualquier pescado, mariscos e ideal compañero de los aperitivos al aire libre.



D' CANTAVINOS S.L