

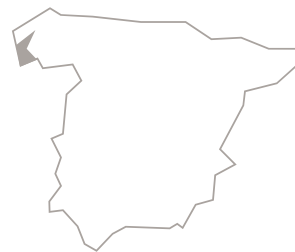
GOTAS DE MAR

Albariño

2018

DO Rías Baixas

Elaborada en los viñedos de la vertiente atlántica, esta delicada colección de vinos es un magnífico ejemplo del potencial de los blancos españoles.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos

15-25 años

Rendimiento

50 hl/ha.

Altitud

300 m.

Clima

Atlántico, con inviernos húmedos y niebla marítima

Viñedos

Viñedos emparrados y suelos de granito en el Condado de Tea

ENOLOGÍA

Coupage

100% Albariño

Vendimia

Manual, durante las primeras horas de la mañana

Elaboración

Maceración en frío

Fermentación

14-16°/16-20 días

Crianza

6 meses sobre lías



Limpio
Color limón pálido



Melocotón
Flores blancas
Minerales
Brisa marina



Acidez pronunciada y
refrescante
Melocotón
Minerales
Final largo

Color limón pálido, limpio.
Intensos aromas de melocotón, flores blancas, minerales y un toque de brisa marina. En boca, equilibrio entre acidez y el melocotón y los minerales. Complejo, con un final prolongado, y acidez refrescante.

Alcohol: 13.5 %
Acidez Total: 6.47 gr./l.
pH: 3.32
Azucar Res.: 2.6 gr./l.
Acidez Vol.: 0.5 gr./l.

ORO 2016 Mundus Vini
ORO 2016 Albariños al Mundo
ORO 2017 Premios Bacchus
ORO 2017 Premios Baco