



D.O. RÍAS BAIXAS

Abilleira

ALBARIÑO



Tipo de vino: Joven, varietal y complejo
Variedad de uva: Albariño
Graduación alcohol: 12%
Temperatura de servicio: 12-14 °C

NOTA DE CATA

Vista:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Olfato:

Intenso a copa parada y franco en nariz. Al agitar la copa aparecen aromas a fruta de hueso (albaricoque), matices a pastelería y anisados.

Gusto:

Ataque seco, es un vino con una punta de acidez fresca que se mantiene. Posee bastante volumen y un retrogusto elegante donde se vuelven a apreciar potenciados los aromas a melocotón o albaricoque.

MARIDAJE



FRUTAS



ARROCES



PESCADOS

PAISAJE

Entre los valles y la brisa atlántica, los viñedos de Rías Baixas crecen acariciados por las suaves lluvias y el salitre del océano. Esta tierra de Albariño es una sinfonía de granito, bruma y luz, donde los aromas de cítricos y flores blancas se mezclan con un frescor que transporta al corazón de las rías. Cada botella es un tributo al marisco que bordea estas costas y a la tradición que une a la gente de esta tierra con la riqueza del Atlántico.

VIÑEDOS Y CLIMA

Viñedos con más de 35 años de antigüedad, cultivados en una región de marcada influencia atlántico-oceánica, donde el clima templado y húmedo favorece una maduración equilibrada. Los suelos, de textura franca y francoarenosa, aportan elegancia y frescura al perfil del vino. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 20 kg, respetando al máximo la integridad de cada racimo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Al llegar a la bodega, se procede al despalillado y al prensado a baja temperatura. A continuación, se realiza un desfango estático, y una vez completado este proceso, se lleva a cabo la fermentación. Al finalizar la fermentación, el vino se trasiega y se conserva en depósito durante el tiempo que el enólogo considere necesario para que el vino desarrolle las características ideales. En esta etapa, se clarifica, se filtra y finalmente se embotella.

DATOS TÉCNICOS

EAN	DUN	TIPO ENVASE	PROFUNDO	ALTO
8427683182779	38427683182770	BORG-C	Ø80,3±1,5 mm	296±1,8 mm
PESO NETO	PESO EMBALAJE	PESO BRUTO	UNIDADES/CAJA	PROFUND
750 grs	365 grs	1115 grs	6	164 mm
ALTO	ANCHO	PESO BRUTO	CAJAS PALET	CAPAS/PALET
305 mm	245 mm	7,15 kg	105	5
CAJAS/CAPA	ANCHO	ALTO	LARGO	PESO BRUTO
21	800 mm	1665 mm	1200 mm	775,75 kg