

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



ViniGalia  
FAMILIA BODEGUERA

## 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 franco-arenosa, 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 desfanga 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

<b>EAN</b> 8427683182779	<b>DUN</b> 38427683182770	<b>TIPO ENVASE</b> BORG-C	<b>PROFUNDO</b> Ø80,3±1,5 mm	<b>ALTO</b> 296±1.8 mm
<b>PESO NETO</b> 750 grs	<b>PESO EMBALAJE</b> 365 grs	<b>PESO BRUTO</b> 1115 grs	<b>UNIDADES/CAJA</b> 6	<b>PROFUNDO</b> 164 mm
<b>ALTO</b> 305 mm	<b>ANCHO</b> 245 mm	<b>PESO BRUTO</b> 7,15 kg	<b>CAJAS PALET</b> 105	<b>CAPAS/PALET</b> 5
<b>CAJAS/CAPA</b> 21	<b>ANCHO</b> 800 mm	<b>ALTO</b> 1665 mm	<b>LARGO</b> 1200 mm	<b>PESO BRUTO</b> 775,75 kg