

# Carta Marina

## ALBARIÑO

Tipo de vino: Joven, varietal y complejo

Variedad de uva: Albariño

Graduación alcohol: 13%

Temperatura de servicio: 12-14 °C

## NOTA DE CATA

### Vista:

Amarillo pajizo con ribetes acerados, limpio y brillante.

### Olfato:

Destacan aromas frutales, con notas de fruta blanca (manzana verde) y recuerdos a frutas tropicales.

### Gusto:

Suave en la entrada con una acidez agradable y equilibrada, con recuerdos a frutas blancas y tropicales, y un final persistente.

## MARIDAJE



CARNES  
BLANCAS



PESCADOS



MARISCOS



QUESOS  
SUAVES



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

Una vez en bodega, las uvas pasan por una cuidadosa selección antes de ser despalladas y prensadas suavemente a baja temperatura, preservando así su frescura y potencial aromático. Posteriormente, el mosto se somete a un desfangado estático que permite separar las impurezas de manera natural. La fermentación se realiza con precisión para resaltar el carácter varietal del vino. Finalizado este proceso, el vino permanece en depósito durante un mínimo de seis meses, afinándose antes de ser preparado cuidadosamente para su embotellado.



**Premio Catavinum World Wine**  
Añada 2023

## DATOS TÉCNICOS

<b>EAN</b> 8427683182663	<b>DUN</b> 38427683182664	<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> 395 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