

2AMIGOS

ALBARIÑO

RIAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FASE VISUAL

Visualmente presenta un color amarillo limón con destellos verdosos, muy limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

En nariz es elegante y presenta notas frutales, florale y frescas, que definen mucho su personalidad acompañadas de notas de cítricos y una mineralidad compleja.

FASE GUSTATIVA

En boca es equilibrado, con una acidez muy bien integrada, untuoso, glicérico con un retrogusto armonioso y prolongado.

ANÁLISIS QUÍMICO

- ACIDEZ TOTAL: 6.1g/l
- ACIDEZ VOLÁTIL: 0.40 g/l
- AZÚCAR RESIDUAL: <3.5 g/l

 Apto para vegetarianos y veganos

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rias Baixas
TIPO DE VINO: Blanco
VARIEDAD: 100% Albariño
RENDIMIENTO: 60 hl/ha
FERMENTACIÓN:
depósitos de acero inoxidable
con control de temperatura.
CRIANZA: No tiene
GASTRONOMÍA:
Mariscos, pescados,
carnes blancas, arroces,
quesos frescos
y comida asiática.
CONTIENE SULFITOS
TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13% vol

