

Paco & Lola Albariño

2014

DESCRIÇÃO

O Albariño mais elegante, fresco e divertido das Rias Baixas, que exala alegria pela vida e distribui sorrisos por onde passa. Feito a partir de uvas selecionadas em nossas melhores vinhas. As vinhas são cultivadas em solos argilosos, arenosos, graníticos e levemente ácidos. Cor amarelo palha com reflexos verdes. Limpo e brilhante. Expressão aromática bastante intensa com ervas e notas balsâmicas, além de frutas brancas (pêra, maçã), frutas cítricas (toranja) e frutas de caroço (pêssego). Fresco, com boa estrutura e os mesmos caracteres de fruta encontrados no nariz. Acabamento levemente balsâmico. O aperitivo perfeito, também pode ser apreciado com sushi, macarrão, peixe, pratos de arroz, carnes brancas e frutos do mar.



Produtor

Paco & Lola



Região/País

Rias Baixas, Espanha



Uva(s)

100% Albariño



Maturação

Fermentação em aço inoxidável a 16 °C por 21 dias, permanecendo em sua sedimentação natural por 3 meses em cubas de aço inox.

Tipo

Branco

Teor alcoólico

12,5%

Volume

750ml

Temperatura de serviço

8° a 10°

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Cor amarelo palha com ligeiro tom esverdeado, límpido e brilhante.



Aroma

Marcado com notas cítricas (toranja e lima) e flores brancas, tacácia e flor de laranjeira, com um fundo tropical doce, aroma intenso de lichias.



Paladar

Fresco, cítrico, intenso e frutado. Elegante, persistente e com final levemente amargo.



Harmonização

Ideal com aperitivos, sushi, macarrão, peixe, arroz, carnes brancas e frutos do mar.

