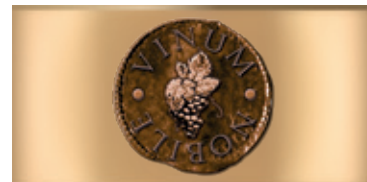


D.O. RÍAS BAIXAS / PAZOS DE LUSCO LUSCO



VARIEDADES DE UVA:

Albariño..... 100%

ELABORACIÓN:

Este año, como novedad, llevamos a cabo diferentes maceraciones en frío: algunas más prolongadas, en torno a 12 horas; otras más cortas, de 4 a 6 horas y en algunos casos incluso prensados directos, para dotar a nuestro vino de mayor complejidad y frescura. Posteriormente, desfangamos el mosto obtenido para mantener los sabores originales de la variedad Albariño. La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada, usando levaduras autóctonas y mediante diferentes técnicas enológicas. Finalmente, mantuvimos el vino en contacto con sus lías finas durante cinco meses, para dotar al vino de longitud sin perder frescura.

CATA:

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz es intenso, con aromas de fruta madura típicos de la variedad, como pera o manzana, complementados con recuerdos florales.

En boca nos ofrece un interesante punto cítrico y un gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico. Se trata de un vino largo, intenso, estructurado y muy redondo.

Temperatura de servicio: Se recomienda abrirlo a una temperatura de unos 10 - 11°C, nunca excesivamente frío.

Maridaje: Perfecto para acompañar mariscos y pescados, como una merluza o un buen rodaballo.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com