

VINUM NOBILE



D.O. Rias Baixas

PAZOS DE LUSCO

Pazo Piñeiro

VARIETADES DE UVA:

Albariño: 100%

ELABORACIÓN:

Se elabora con una selección de las mejores uvas de Albariño procedentes, principalmente, de los viñedos más antiguos, cuyas cepas están conducidas en emparrado de cordón simple. Tras una corta maceración, se procede a prensar suavemente la uva. El mosto obtenido se limpia para mantener los sabores originales de la variedad Albariño, y se fermenta con levadura autóctona de la propia uva. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza sobre lías tanto en depósito como en barricas de roble francés de 300 y 500 litros. El vino se mantiene sobre sus lías finas durante nueve meses, lo que aporta un paladar denso y redondo.

CATA:

Este vino presenta un color amarillo pajizo, pálido y brillante. En nariz nos ofrece ricos aromas varietales de hierbas frescas, hojas de laurel y eucalipto, notas florales y alguna fruta cítrica y tropical, además de toques tostados acompañados de notas de manzana asada. En boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña que le confieren vivacidad y frescura. Sin lugar a dudas, es un vino voluminoso, largo y de gran persistencia.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Perfecto para acompañar mariscos y pescados, como una merluza o un buen rodaballo. Su cuerpo permite acompañarlo de carnes blancas, aves y arroces. Servir entre 9° y 11° C.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com