



LAGAR DA CONDESA

Varietats	100% Albariño
Maridatge	Aquest vi blanc és ideal per acompanyar tota mena de peixos, mariscs, carns blanques, verdures, arrossos i amanides.
Criança	Part del most obtingut ha estat fermentat en fusta en bótes noves de 500 i 600 litres o fudres de 3.000L i la resta va fer la fermentació alcohòlica en tancs de formigó de forma oval de 1.600 romanent tot en criança sobre les seves mares per un període de quatre mesos, aproximadament.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	12,50%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Els raïms han estat recol·lectats manualment en caixes de 15 kg de capacitat, després del seu pas per la taula de selecció, va ser macerat en contacte amb les pellofes per un període breu de temps a baixa temperatura i posteriorment es va procedir a un premsat suau

NOTA DE CATA

De color or pàl·lid brillant, presenta aromes a pomes i peres juntament amb delicioses notes de llimona, excepcionals notes afruitades i un agradable toc de mel concentrat i mineral.

RECONeixEMENTS

93 punts Guia Peñín
iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 | info@iguazuvinos.com

MARIDATGE

Aquest vi blanc és ideal per acompanyar tota mena de peixos, mariscs, carns blanques, verdures, arrossos i amanides.

LAGAR DA CONDESA

Lagar da Condesa és el projecte de la Família Gil a la Denominació d'Origen Rías Baixas, Galícia, dins del Val do Salnés. El celler s'enclava a Arcos da Condesa, de gran tradició vitivinícola, al municipi de Caldas de Reis, on les aigües termals i la vinya estan lligades a la seva història des de temps immemorials.

POBLACIÓ

Caldas de Reis, Pontevedra

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Rías Baixas

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Pontevedra

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2013

VITICULTURA

Convencional