



LAGAR DA CONDESA

producto.variedad 100% Albariño
desTexto

producto.maridaje Este vino blanco es ideal para acompañar toda clase de pescados, mariscos, carnes blancas, verduras, arroces y ensaladas.

producto.crianza Parte del mosto obtenido ha sido fermentado en madera en barricas nuevas de 500 y 600 litros o fudres de 3.000L y el resto hizo la fermentación alcohólica en tanques de hormigón de forma oval de 1.600 permaneciendo todo en crianza sobre sus lías por un periodo de cuatro meses, aproximadamente.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohlico 12,50%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas han sido recolectadas manualmente en cajas de 15 kg de capacidad, tras su paso por la mesa de selección, fue macerado en contacto con los hollejos por un periodo breve de tiempo a baja temperatura y posteriormente se procedió a un prensado suave

PRODUCTO.NOTADECATA

De color oro pálido brillante, presenta aromas a manzanas y peras junto con deliciosas notas de limón, excepcionales notas afrutadas y un agradable toque de miel concentrado y mineral. En boca es rico y amplio regado con notas cítricas maduras, doradas y con volumen en boca con una cierta acidez y un largo final.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Este vino blanco es ideal para acompañar toda clase de pescados, mariscos, carnes blancas, verduras, arroces y ensaladas.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Rías Baixas

BODEGA.REGION

Pontevedra

BODEGA.ANYOCREACION

2013

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional