



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.gradoAlcoholico	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, manzanas de madur y con volumen en boca con una buena 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.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional