



LAGAR DA CONDESA

Variedades	100% Albariño
Maridaje	Este vino blanco es ideal para acompañar toda clase de pescados, mariscos, carnes blancas, verduras, arroces y ensaladas.
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.
Añada	2022
Grado alcohólico	12,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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, denso y con volumen en boca con una buena acidez y un largo final.

MARIDAJE

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

LAGAR DE CONDESA

Lagar da Condesa es el proyecto de la Familia Gil en la Denominación de Origen Rías Baixas, Galicia, dentro del Val do Salnés. La bodega se enclava en Arcos da Condesa, de gran tradición vitivinícola, donde las aguas termales y la vid están ligadas a su historia desde tiempos inmemoriales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Rías Baixas

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
Pontevedra

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2013

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional