



O FILLO DA CONDESA

Varietats	100% Albariño
Maridatge	Ideal en companyia de marisc cuit, peix blanc i mol·luscs, pasta lleugera en amanida o amb salses marineres, peix blau al forn, embotits fumats, carn blanca a la planxa, formatges semicurats, cremes...
Anyada	2023
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics

ELABORACIÓ

Els raïms Albariño són fermentats en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada. El vi es va mantenir en contacte amb les seves mares fines per proporcionar l'estructura cremosa i l'acabat rodó al paladar i assegurar les condicions òptimes per al consum.

NOTA DE CATA

De color palla brillant amb tons daurats. És un vi fresc i fàcil de beure, molt aromàtic, amb notes de flors blanques, tocs de fruita de pinyol i cítriques, mostra un agradable fons herbaci.

RECONeixEMENTS

91 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Ideal en companyia de marisc cuit, peix blanc i mol·luscs, pasta lleugera en amanida o amb salses marineres, peix blau al forn, embotits fumats, carn blanca a la planxa, formatges semicurats, cremes...

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