



O FILLO DA CONDESA

producto.variedad 100% Albariño
desTexto

producto.maridaje Ideal en compañía de marisco cocido, pescado blanco y moluscos, pasta ligera en ensalada o con salsas maríneas, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca a la plancha, quesos semicurados, cremas...

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcoholico 13%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoDeConsumo Diari / Informal, Amb amics

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas Albariño son fermentadas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. El vino se mantuvo en contacto con sus lías finas para proporcionar la estructura cremosa y el acabado redondo en el paladar y asegurar las óptimas condiciones para su consumo.

PRODUCTO.NOTADECATA

De color pajizo brillante con tonos dorados. Es un vino fresco y fácil de beber, muy aromático, con notas de flores blancas, toques de fruta de hueso y cítricas, muestra un agradable fondo herbáceo. Tiene un paso muy armonioso en boca, sabroso, complejo, bien estructurado y con una vibrante acidez que le aporta esa frescura.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos Guía Peñín

iguazú

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

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal en compañía de marisco cocido, pescado blanco y moluscos, pasta ligera en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca a la plancha, quesos semicurados, cremas...

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