



O FILLO DA CONDESA

Variedades	100% Albariño
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...
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Guía Peñín

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...

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
Pontevedra

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2013

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional