

DEPENDE*

ALBARIÑO D.O. Rías Baixas

ELABORACIÓN

Vendimia manual y en cajas. La uva procede de una mezcla de fincas jóvenes que den frescura al vino. En su elaboración, se mezclan uvas de las zonas del Salnés y de El Condado, siendo la del Salnés la mayoritaria. La combinación de uvas de zonas tan diferentes confiere parte de la personalidad del vino Depende.

La fermentación ha sido llevada a cabo a temperatura controlada de 15°C para conservar todas las notas florales y tropicales. La combinación de las levaduras seleccionadas por nuestros enólogos permite ensalzar la gran complejidad aromático-gustativa de estos vinos tan delicados. Al trabajar con uva del Condado obtenemos mostos menos ácidos. Así nos encontramos con un vino redondo, equilibrado y con una moderada acidez pero a la vez suave.

COUPAGE

100 % Albariño

DATOS DE PRODUCCIÓN

Grado: 13,3% vol
Acidez: 6.9g/l (tartárico) o 4.5 g/l (sulfúrico)
pH: 3,5
Azúcares residuales: <2 g/l
Botellas: presentación con tapón corcho

NOTA DE CATA

Nos encontramos ante un vino blanco de tono amarillo verdoso, brillante y de aspecto cristalino. En nariz se aprecia una gran riqueza aromática. Destacando la manzana, el melocotón y frutas tropicales como la piña. En boca presenta bien estructurado, con una entrada ácida y suave que da paso a una armonía de aromas a frutas maduras y cítricas. Nos ofrece un fiel recuerdo de los vinos que los lugareños de la Ría de Arousa elaboran en sus casas. Ideal para acompañar pescados y mariscos. Al ser un vino con una gran estructura, aromático y con una buena acidez le convierte también en un buen compañero para disfrutar de un buen momento con los amigos.

