



LA FONTANA

ALBARIÑO

Vino Blanco

D.O. Rías Baixas

Coupage
100% Albariño

Elaboración

Únicamente con uvas de la variedad Albariño.

La fermentación ha sido llevada a cabo a temperatura controlada. Destacan las notas cítricas y tropicales. Es un vino de gran complejidad aromático-gustativa favorecida por una ligera maceración sobre sus propias lías. La buena y equilibrada acidez presente en el mosto nos ha llevado a no realizar la fermentación maloláctica. Tenemos ante nosotros un vino redondo, equilibrado y con la acidez característica de los albariños.

Datos de producción y de análisis

Grado: 12,9% vol.

Acidez: 6,4 g/L (tartárico) o 4,2 g/L (sulfúrico)

pH: 3,24

Azúcar residual: <3g/L

Cata

Nos encontramos ante un gran vino blanco de tono amarillo brillante y de aspecto cristalino. En la cata se aprecia su complejidad aromática, donde notas frutales, se combinan con notas de fruta madura. En nariz destaca la manzana, el kiwi y el melón.

Presenta una entrada suave y con notas ácidas, que da paso a una armonía de aromas a frutas maduras destacando el melocotón, la piña y el kiwi. Vino con un buen cuerpo y con una buena estructura que le confieren su personalidad. Vino de post-gusto largo, muy aromático y ligeramente amargo, característico de la variedad.

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