

La Fresca

Rias Baixas DO

Varieties: Albariño 100%. Subzone: Val do Salnés.

Ageing: Handlese in den ersten Stunden des Tages, um die Aromen und die Frische zu bewahren. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks unter optimalen Bedingungen, um das Potenzial des Weines zu erhalten. Wir führen eine partielle malolaktische Gärung im Edelstahltank durch. Anschließend reifen wir den Wein 3 Monate lang in Edelstahltanks unter Umwälzung des Hefesatzes, um seine Aromen zu verstärken und sein Volumen am Gaumen zu erhöhen.

Tasting note: Dieser Wein ist zitronengelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er Zitrusnoten mit überwiegender Limette und Mandarine sowie blumige Anklänge mit einem kräutigen Unterton. Am Gaumen ist er frisch, gut ausgewogen und mit reifen Zitrusnoten.

ABV: 13.5%

Bottle: 75cl

