

% 13,4



Albariño



2016



Rías Baixas



FOLLAS NOVAS

El saber y el sabor de una tierra se dan cita en cada botella.

Info

100% albariño.

13% volumen.

D.O. Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés.

Elaborado con uvas procedentes de viñedos de entre 20 e 40 años de edad.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16 °C durante 21 días.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C

Apperance

Amarillo pajizo con ribetes verdes e intensos. Límpido y brillante.

Nose

Intensidad media-alta donde destacan las flores blancas y cítricos. Fondo balsámico con recuerdos a hierbaluisa.

Palate

Acidez fresca, bien equilibrada y muy floral y balsámico en la retronasal.



Awards

Vintage 2016:

SILVER MEDAL, Mundus Vini - Spring Tasting 2017 (Germany)
GOLD MEDAL, Bacchus 2017 (Spain)

Other vintages:

GOLD MEDAL, Mundus Vini - Spring Tasting 2016 (Germany)
90 points Peñin Guide 2015 (Spain)
CRITICS SILVER, Critics Challenge International Wine