



FOLLAS NOVAS

El saber y el sabor de una tierra se dan cita en cada botella.
Marca tradicional con estilo elegante y refinado.

Info

100 % albariño.
D.O. Rías Baixas-Val do Salnés.

Elaborado con uvas procedentes de viñedos de entre 20 y 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

Fase Visual

Color amarillo pajizo con tonos verdes de intensidad media, límpido y brillante.

Fase Olfativa

Intensidad media, flores blancas, cítricos (piel de limón, lima) y frutas blancas (manzana, pera).

Fase Gustativa

Boca fresca, cítrico, floral y con buena intensidad frutal.
Varietal.



Premios

Medalla de Oro, Mundus Vini - Primavera 2018 (Alemania)