DO Rías Baixas | 2017 | Albariño | 13

PACO & LOLA

El albariño más fresco y divertido
de las Rías Baixas,
que destila alegría por la vida
y reparte sonrisas allá donde va!

Info

100% Albariño.
D.O. Rías Baixas - Val do Salnés.
Producción sostenible.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos.
Los viñedos se cultivan en terrenos franco- arenoso, graníticos y ligeramente ácidos. Fermentación en acero inoxidable a 16 ºC durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías finas durante 3 meses hasta la estabilización y embotellado.

Temperatura de servicio: 8 - 10 ºC.

Fase visual

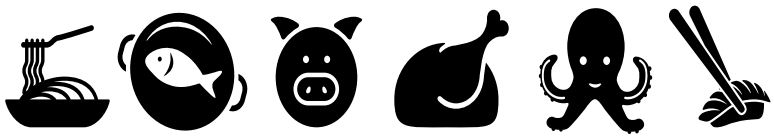
Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

Fase olfativa

Intensidad media-alta, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), tropical (mango,lichis) y frutas de hueso.

Fase gustativa

Albariño en estado puro, muy fresco e intenso. Paso de boca graso y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.



Adega e viñedos Paco & Lola | Valdamor 18, Xil-Meaño, Pontevedra 36968, Spain | +34 986 747 779
comercial@pacolola.com
www.pacolola.com