



# LOLA

La esencia del Albariño en un espumoso floral, fresco, de burbuja fina y cremosa.

## Info

**Varietal:** 100% Albariño Brut

**Denominación de Origen:** D.O. Rías Baixas

**Subzona:** Val do Salnés

**Tipo:** Brut

**Elaboración:** elaborado según el método tradicional.

**Crianza:** mínimo de 24 meses en botella.

**Temperatura de servicio:** 9°C - 11°C

## Fase Visual

De color amarillo pajizo con destellos ligeramente verdosos.

## Fase Olfativa

Nariz elegante y delicada con rosas blancas y el jazmín, seguidas de la manzana Golden con toques de piel de limón. Agradable recuerdo de mazapán y un fondo de bollería fina que termina con una nota mineral.

## Fase Gustativa

En boca se percibe un carbónico de burbuja fina muy bien integrada, elegante y cremosa. El paso es fresco con buen equilibrio, destacando las notas cítricas y florales. Nos trae recuerdos de manzana y melocotón con un toque de hierba fresca y un final mineral y salino.



## Premios

\*Añada nueva, todavía no se ha presentado a concursos.

**Añada 2017:**

92 puntos, Wine Enthusiast 2023 (USA)

Oro, Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2023 (ES)

Oro, Challenge International du Vin 2022 (FR)

Plata, International Wine Challenge 2022 (UK)

Plata, VinEspaña 2022 (ES)

**Adega e viñedos Paco & Lola**

Valdamor 18, Xil-Meaño, Pontevedra 36968, Spain || +34 986 747 779 || [comercial@pacolola.com](mailto:comercial@pacolola.com)

[www.pacolola.com](http://www.pacolola.com)