

13%



ALBARIÑO



2019

RÍAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGE

PACO &amp; LOLA

# HERITAGE

El legado de los viñedos del Val do Salnés  
hecho albariño

Edición Limitada: 6.000 botellas aprox.

## Info

**Varietal:** 100 % Albariño

**Denominación de Origen:** Rías Baixas

**Subzona:** Val do Salnés

**Suelos:** Terrenos franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

**Elaboración:** Fermentación controlada a 16 °C durante 21 días.

**Crianza:** en barricas de roble europeas de 500 litros durante 19 meses. Tras el embotellado, se mantiene 1 año en botella antes de salir al mercado.

**Temperatura de servicio:** 10 - 12 °C.

## Fase Visual

Amarillo intenso con bonitos destellos dorados,  
limpio y brillante.

## Fase Olfativa

En nariz es maduro, complejo y elegante. La manzana golden y los melocotones maduros se acompañan de notas cítricas. Aparecen recuerdos de repostería, mantequilla y crema pastelera con un fondo ligeramente ahumado con un final fresco de salitre marino

## Fase Gustativa

En boca es fresco y sedoso, con buena acidez y perfecto equilibrio. Una seductora expresión frutal y sensación cremosa que termina con esa elegante salinidad de auténtico terroir.



## Premios

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

**Añada 2018:**

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

Oro (95 puntos), Decanter World Wine Awards 2023 (UK)

Oro, Challenge International du Vin 2023 (FR)

Oro, Mundus Vini Cata Primavera 2023 (DE)

Oro, Bacchus 2023 (ES)

92 puntos, Tim Atkins - Rías Baixas 2022 TOP 100 (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)