

ABADIA DO SEIXO

TIPO DE VINO:	Blanco joven
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	Sin crianza
GRADUACIÓN:	12,5%

VIÑEDO: Viñas ubicadas en el valle de O Salnés, cercanas al mar.

ELABORACIÓN: Vendimia manual y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Frutas cítricas, pomelo, albaricoque y notas herbáceas.

BOCA: Paso ágil en boca, acidez refrescante y final afrutado prolongado por un ligero amargor.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, sushi y carne blanca.



OFICINA BODEGAS PAZO DE VILLAREI. AVDA. PEINADOR, 51. 36416 MOS

Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com

WWW.BODEGASPAZODEVILLAREI.COM