

# BLANQUITO

---

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

---

**VIÑEDO:** Viñedo situado en la zuzbana de O Rosal. Su orientación sur y la proximidad al río Miño y al océano Atlántico forman un microclima que garantiza la óptima maduración de la uva.

---

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual y fermentación por separado de los diferentes varietales.

---

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

---

**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** Intenso, con notas de piña, frutas de pulpa blanca y flores amarillas.

**BOCA:** Fresco y ligero. Final prolongado con recuerdo de frutas de pulpa blanca.

---

**GASTRONOMÍA:** Mariscos, pescados, sushi, pasta y carne blanca.

---



ADEGAS  
TOLLODOURO

ADEGASTOLLODOURO.COM