

# BLANQUITO

---

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

---

**VIÑEDO:** Viñedo situado en la subzona 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