

PONTELLÓN

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

VIÑEDO: Viñedo dividido en parcelas 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: Fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

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: Cítricos maduros, pomelo y frutas de hueso como melocotón.

BOCA: Acidez equilibrada, paso en boca ágil, notas salinas. De final largo, con recuerdo a cítricos maduros.

GASTRONOMÍA: Ensalada de cítricos, navajas a la plancha, merluza a la gallega, queso Tetilla.

