

TOLLODOURO

BRUT

TIPO DE VINO:	Espumoso blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	9 meses en rima
GRADUACIÓN:	3%

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: Partiendo de un vino base de la variedad Albariño, elaboramos este espumoso por el método tradicional de Champagne, estando en fase de rima por un periodo de 9 meses, a una temperatura controlada de 12-13 grados en nuestra cava climatizada; decantación por un periodo de un mes con removido de las botellas.

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 dorados.

NARIZ: Expresivo y equilibrado. Con recuerdos a fruta fresca.

BOCA: Burbuja fina, buena acidez y final largo y afrutado.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, escabeches, ahumados, quesos y carnes blancas.



ADEGAS
TOLLODOURO

ADEGASTOLLODOURO.COM