

TOLLODOURO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño, Loureira, Treixadura
CRIANZA:	6 meses sobre lías

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: Vendimia manual y por separado de las diferentes variedades. Crianza de 6 meses sobre finas lías.

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: Pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Nariz elegante, de intensidad contenida, marcada por frutas cítricas y con notas florales y mentoladas.

BOCA: Fresco, de paso en boca amplio, con un punto salino, acidez equilibrada y prolongado final.

GASTRONOMÍA: Mariscos cocidos, pescados a la plancha, pollo con salsa de cítricos, quesos de baja curación.



ADEGAS
TOLLODOURO
ADEGASTOLLODOURO.COM

