

VILLAREI

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	Sobre lías
GRADUACIÓN:	13%

VIÑEDO: Viñas ubicadas en el valle de O Salnés, cercanas al mar.

ELABORACIÓN: 6 meses sobre 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: Amarillo verdoso con reflejo dorado.

NARIZ: Frutas de hueso como melocotón o albaricoque, matices de frutas tropicales y elegantes notas tostadas y balsámicas.

BOCA: Untuoso, con volumen en boca aportado por el trabajo con las lías y acidez equilibrada, final prolongado con recuerdo de frutas de hueso.

GASTRONOMÍA: Guisos de pescado, bogavante a la plancha, carnes blancas a la brasa, queso San Simón.



OFICINA BODEGAS PAZO DE VILLAREI. AVDA. PEINADOR, 51. 36416 MOS

Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com

WWW.BODEGASPAZODEVILLAREI.COM