

ZAMIGOS



Albariño

Rias Baixas

Denominación de Origen

FASE VISUAL

Visualmente presenta un color amarillo limón con destellos verdosos, muy limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

En nariz es elegante y presenta notas frutales, florales y frescas, que definen mucho su personalidad acompañadas de notas de cítricos y una mineralidad compleja.

FASE GUSTATIVA

En boca es equilibrado, con una acidez muy bien integrada, untuoso, glicérico con un retrogusto armonioso y prolongado.

ANÁLISIS QUÍMICO

- **ACIDEZ TOTAL:** 6.2 g/l
- **ACIDEZ VOLÁTIL:** 0.30 g/l
- **AZÚCAR RESIDUAL:** <3.5 g/l

FICHA TÉCNICA

- **D.O.:** Rias Baixas
- **TIPO DE VINO:** Blanco
- **VARIEDAD:** 100% Albariño
- **RENDIMIENTO:** 63 hl/ha
- **FERMENTACIÓN:** depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.
- **CRianza:** No tiene
- **GASTRONOMÍA:** Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos y comida asiática.
- **CONTIENE SULFITOS**
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C
- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 12.5% vol

PREMIOS

CEPA DE ESPAÑA 2015

MEDALLA CINVE DE PLATA 2016