ALBARIÑO 2024

ALBARIÑO

100% Valle del Maule, Huerta de Maule

Botellas: 564
Envasado: 7 de Enero 2025

Análisis:
Alcohol 13.0%
PH 3.2
Acidez total (tart.) 6.3
Azúcar residual 4.7 g/L

Vinificación:
En acero inoxidable a baja temperatura.

Tipo de suelo:
Granítico

Rendimiento:
2 ton/ há

Año de plantación: Injerto sobre uva País en el año 2018 y el 2019

Tipo de viñedo:
Cabeza / secano

Nota de Cata:
Color oro pálido, en nariz delicadas notas a lima, melón tuna, pomelo. En paladar notas a kumquat, membrillo fresco, ligera mineralidad, cuerpo medio. Un delicado vino perfecto para disfrutar cerca del mar.

Almejas y ostras frescas frente al mar.
Calamares fritos, queso de cabra y feta.