



# Albariño Do Ferreiro Adina 2023

100% ALBARIÑO DE FINCAS SELECCIONADAS

## FICHA TÉCNICA

Albariño Do Ferreiro Adina es la Selección de Fincas procedentes de pizarra roja. Estas viñas Atlánticas cercanas a la zona de A Lanzada hacen que sea una elaboración diferenciada por este suelo atípico en la subzona del Salnés. Destacar en el vino una mayor maduración en nariz y boca debido a que estos terrenos son pobres y están próximos al mar. 100% Albariño

Variedad: 100% albariño. 13% vol.

Edad del viñedo: Entre 45 años.

Suelo: Gneis Oxidado. Es una beta que surge desde Oporto pasando entre islas Cíes y Ons. Las fincas se sitúan en la zona de Adina.

En el viñedo: La gran mayoría es emparrado, con una poda en Cazenave – Marcón con diferentes tipos de conducción.

En la bodega: Despalillado, maceración pelicular en frío, prensado, fermentación alcohólica con pie de cuba seleccionado, trabajo de lía fina y depósitos de acero.

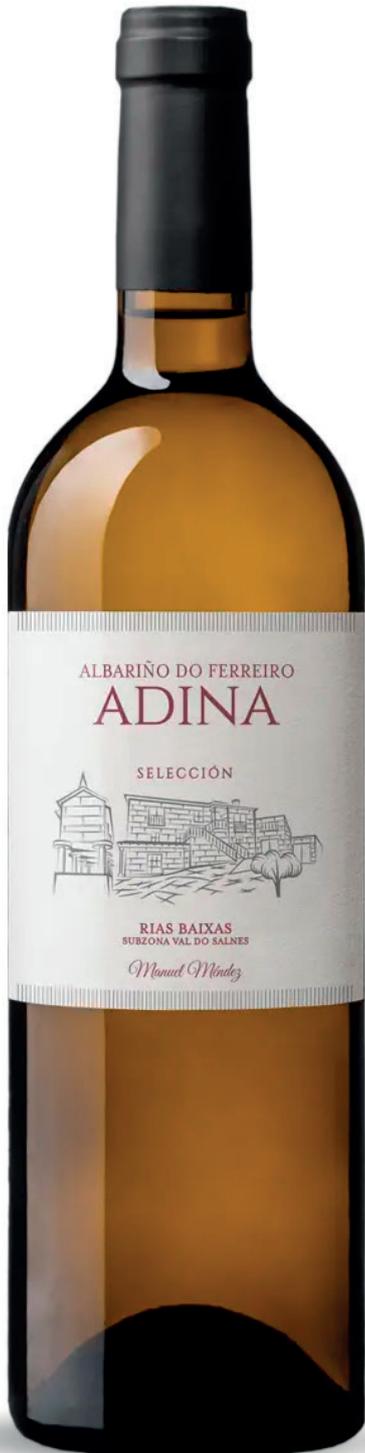
## FICHA DE CATA

COLOR: Amarillo pajizo, pálido y brillante .

AROMA: Entrada en nariz potente, fósforo, fruta madura cítricos y marcada mineralidad.

SABOR: Acidez viva, buen centro de paladar, salino, yodado y con un largo final de boca.

Temperatura de servicio  
8° a 10° C.



*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

 RUTA DO VIÑO  
RÍAS BAIXAS  
CERTIFICADA COMO RUTA DEL VINO DE ESPAÑA  
CERTIFIED AS SPAIN WINE ROUTE

 WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR