



# Albariño Do Ferreiro 2024

## FICHA TÉCNICA

La marca original de la casa. Albariño madurado en viñedos que producen un blanco de clásico y precioso color amarillo pajizo, bien pigmentado, fresco, floral, sabroso, elegante y persistente, apreciaciones comunes a los dos caldos. Paradigma del vino albariño. En torno a las 80.000 botellas bordelesa de producción.

Variedad: 100% albariño. 12,5% vol.

Edad del viñedo: Entre 10 y 50 años.

Suelo: Predominantemente arenoso con roca madre granítica.

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 verdoso, pálido y brillante.

AROMA: Fresco, amplio y profundo con aromas de fruta madura, flor blanca y recuerdos a yodo.

SABOR: Acidez integrada, sedoso con paso por boca elegante, salino y mineral. Posee un final muy largo y bien estructurado

Temperatura de servicio  
8° – 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