



# Albariño Do Ferreiro Lourido 2023

100% ALBARIÑO DE FINCAS SELECCIONADAS

## FICHA TÉCNICA

Albariño Do Ferreiro Lourido es la Selección de Fincas procedentes de suelo granito metaforizado. Un tipo de suelo peculiar en el cual las raíces de las cepas están inmersas en el granito que con facilidad se pueda deshacer con las manos. Esta singularidad nos aporta aromáticamente mineralidad y fruta. 100% Albariño.

Variedad: 100% albariño. 13% vol.

Edad del viñedo: Entre 50 años.

Suelo: Granito meteorizado. Los viñedos se encuentran muy próximos a la ría de Arousa.

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, fruta madura manzana y marcada mineralidad.

SABOR: En boca, entrada muy recta marcada por la mineralidad. La acidez muy fresca y con un gran potencial de envejecimiento.

Temperatura de servicio:  
8° a 10° C



*Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

 WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR