



Albariño Tomada do Sapo 2023

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% albariño. 13% vol.

Edad del viñedo: Joven.

Suelo: Suelo arenoso con roca madre granítica.

En el viñedo: Espalderas con densidad de plantación de 4500 cepas/ha. Para podar en guyot simple y doble.

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

FICHA DE CATA

COLOR: amarillo dorado, pálido y brillante.

AROMA: Afrutado, fresco y con alta concentración.

SABOR: Excelente, equilibrado con paso largo en boca y con mucha evolución.

Temperatura de servicio
10° a 12° C.



Rías 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