

FINCA ARANTEI

ALBARIÑO

Nombre del Vino:	Finca Arantei
Tipo de Vino:	Blanco Joven con Crianza sobre Lías
Denominación de Origen:	Rías Baixas
Variedades de Uva:	Albariño
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl.
Código Ean:	8 423253 20230 4

VITICULTURA

Monovarietal de Albariño procedente de una selección de las mejores uvas de nuestra Finca Arantei (35 Ha) plantada en 1989. Magnífico ejemplo de viñedo de pago, sobre antiguo lecho de río donde el canto rodado es la esencia de un suelo mineral y fértil y del sol más generoso de toda Rías Baixas.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Selección manual de racimos de las mejores parcelas del viñedo. Maceración en frío del 100% de las uvas para extraer toda su riqueza durante 6 horas y a una temperatura controlada de 8 °C.

Mediante la adición de un "pie de cuba", los mostos son fermentados con levaduras autóctonas del viñedo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Finalizada la fermentación, el vino es descubado y permanece en contacto con sus lías finas durante 6 meses con continuos removidos de las mismas.

NOTAS DE CATA

Limpios y brillantes destellos amarillos y verdosos. Compleja nariz, mineral, frutal, floral, llena de hierbas frescas y notas cítricas en agradable armonía. Una boca intensa y llena de fruta, con buena acidez redondeada por la cremosidad de su crianza sobre lías. Largo y persistente, con un final lleno de frescura.

CONSEJOS DE SUMILLER

Perfecto con mariscos y pescados más elaborados, acompaña estupendamente quesos frescos, foie y carnes blancas, adecuado para todo tipo de pastas y arroces.

Se recomienda beber a 12 °C.

SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

British Retail Consortium (B.R.C).

POTENCIAL DE AÑADA

Para beber ahora y en los próximos cinco años desde la fecha de cosecha.



Rías Baixas



BODEGAS
LA VAL

Barrio Muguiña s/n - Arantei - Salvaterra de Miño
36458 Pontevedra (Spain)
www.bodegaslaval.com

 bodegas.laval
 BodegasLaVal
 bodegaslaval
 www.bodegaslaval.com
 laval@bodegaslaval.com
 +34 986 610 728