

# B O D E G A S V I O N T A



## YOU&ME

### Albariño - D.O. Rías Baixas

#### ELABORACIÓN

Únicamente con uvas de la variedad albariño procedentes de la subzona del Salnés. Mayoritariamente de viñas jóvenes.

Vendimia a mano y en cajas de 16 kilos. Los caldos utilizados para elaborar este vino provienen únicamente del mosto flor. Con ello conseguimos ensalzar la riqueza aromática de este albariño. La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada de 14 °C para conservar y potenciar todas sus notas varietales.

#### DATOS DE PRODUCCIÓN

Grado: 13,20% vol.

Acidez: 6,6 g/l (tartárico) o 4,3 g/l (sulfúrico)

pH: 3,30

Botellas: presentación única en botella de rosca

#### NOTA DE CATA

Vino blanco amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino.

En nariz muestra su gran potencial aromático. Notas frutales, florales (flores blancas) y tropicales (piña, kiwi) nos invadirán. En boca su acidez reforzará la sensación de frescor y viveza, al mismo tiempo que esas notas frutales y tropicales perdurarán. Vino alegre, vivo, bien estructurado y con un buen equilibrio en boca.

Su post-gusto es corto pero aromático y ligeramente amargo, característico de la variedad.

Fácil y agradable de degustar. Vino ideal para el consumo por copas.