



# PAZO PONDAL

## RIAS BAIXAS ALBARIÑO 2018

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Rias Baixas, sub-região Condado do Tea (Espanha).

**Solo:** Franco-arenoso e ligeiramente ácido.

**Método de Cultivo:** Condução em espaldeira e ramada tradicional.

**Idade Média das Vinhas:** Parcelas selecionadas com mais de 30 anos (tratadas em regime de proteção integrada).

**Encepamento:** 100% Albariño.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Vindima manual. Parcelas selecionadas de vinhas. Maceração a frio durante a vindima. Após fermentação com leveduras nativas, envelhecimento sobre borras finas durante 8 meses e em barricas de carvalho francês.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.

**Acidez Total:** 6,2 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Cor amarelo, com reflexos esverdeados, muito límpido e brilhante.

**Aspeto Olfativo:** No nariz é elegante, apresentando notas florais muito subtis, acompanhadas por notas de frutas nas quais se destacam a pêra limoneira, pêssego branco e citrinos. Notas de plantas aromáticas, complementadas com toques de salinidade e mineralidade.

**Aspeto Gustativo:** Na boca apresenta um carácter frutado e de salinidade, com uma acidez que lhe confere muita frescura. Vinho com final longo e persistente.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Pazo Pondal Rias Baixas Albariño 750 ml

6

8,2

255 x 325 x 195 mm