

Албариньо

Albarino



Произход

Държава	Испания
Винен регион	Костерс дел Сегре
Винарна	Раймат

Технически данни

Сортов състав	Албариньо
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере от сертифицирани биологични лозя и ферментира отделно по парцели за запазване на текстурата и комплексността. Гроздето от най-студените парцели ферментират при ниска температура за запазване на цитрусовия характер, докато избрани партиди ферментират върху утайките с ежедневен батонаж за постигане на кремообразност. Малък процент ферментира в бъчви за добавяне на деликатни ванилови нотки.

Отлежаване

Отлежава над 10 месеца, предимно в съдове от неръждаема стомана върху фини утайки с редовен батонаж; малък процент отлежава в дъбови бъчви.

Описание

Накратко

Имението Раймат в Льейда, Костерс дел Сегре, е едно от най-известните биологични именения в Испания с 22450 декара сертифицирани биологични лозя. Това Албариньо носи името на близкото село Саира, където щъркелите са символ на разцъфващата екосистема на имението. Имението е придобито през 1914 г. от Мануел Равентос, превърнал безплодната земя в забележителни лозя.

Дегустационни бележки

Блестящ бледожълт цвят със зеленикави отблясъци. Наситен нос на тропически плодове, цитрусова кора, костилкови плодове (нектарина) и деликатни нотки на бели цветя. На небце: заоблено, с начална свежест, по-обемно средно небце и дълъг, освежаващ, минерален финал.

Съчетание с храна

Отлично като аперитив или в съчетание с морски дарове на скара, морски дарове, суши, прясно козе сирене и леки пролетни ястия.

Бележки

