

Албариньо

Albarino



Произход

Държава	Испания
Винен регион	Галисия
Винарна	Пасо Барантес

Технически данни

Сортов състав	Албариньо
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се бере на ръка и се транспортира в малки касетки до винарната. След внимателна селекция гроздето се ронка и пресова внимателно и бавно в пневматична преса. Мъстта се декантира чрез флотация, за да се осигури по-голяма ароматна чистота и след това ферментира при 10°C в съдове от неръждаема стомана за приблизително 60 дни. След ферментацията, виното остава 2 месеца в контакт с фините утайки в съдове от неръждаема стомана.

Отлежаване

7 месеца в съдове от неръждаема стомана, 15% от виното отлежава в бъчви от акациево дърво и 16 месеца в бутилка.

Награди и сертификати

Robert Parker: 94 точки
Wine Spectator: 91 точки (Топ 100 вина)

Описание

Накратко

Албариньо е едно от изключителните бели вина на Испания, което традиционно се комбинира с морски дарове. Това невероятно Албариньо от Пасо Барантес издига сорта на по-високо ниво. Гроздето е от имение с размер 120 декара, разделено на 8 различни парцела и разположено около винарната. Почвите са гранитни, с пясък на повърхността, а средната възраст на лозите е 35 години.

Дегустационни бележки

Изключително елегантен и изразителен нос; деликатни аромати на костилкови плодове, цитрусови плодове, балсамови нюанси, акациев цвят и дафинов цвят. Жизненост и свежест на небце, със заоблено тяло и балансиран, дълъг финал.

Съчетание с храна

Кралски миди на скара върху картофи, скариди с мента, Маринована сардини, конфитюр от грейпфрут и червен портокал.

Бележки

