

MARQUÉS DE FRÍAS ALBARIÑO 2023

D.O.: D.O Rías Baixas

VARIEDAD: 100% Albariño

VIÑEDOS y ZONA: Bodegas Rectoral do Umia se encuentra en el Valle del Salnés (Pontevedra), donde tradicionalmente la uva Albariño desarrolla su máxima expresión ya que su máximo potencial se alcanza debido al clima atlántico que se caracteriza por temperaturas bajas, frías y suaves y con terrenos franco-arenosos.

Como consecuencia de este clima, la uva madura en temperaturas medias de 26-28°C dando lugar a mostos con una acidez equilibrada y vinos con un potencial aromático complejo y elevada frescura.

ELABORACIÓN: El Albariño es una variedad de maduración temprana por lo que el inicio de la vendimia se sitúa normalmente en la segunda quincena de septiembre y transcurre a lo largo de dos semanas, tiempo que varía en función del estado de maduración y la cantidad de uva a recolectar. Vino sin crianza.

NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante, lágrimas ligeras bañan la copa.

En nariz aromas a manzana verde, cítricos, herbáceos, algo de pan tostado.

En boca es un vino fresco, versátil, buena acidez, agradable de beber y una persistencia más que adecuada.

MARIDAJE: Ideal para acompañar Marisco, Vegetariana, Carne adobada, Aperitivos y tentempiés.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir entre 8-10°C para apreciar mejor todas sus características.

