



Albariño

AFORADO

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pálido, matiz dorado. Aroma intenso, frutoso, toques de hierbas y finos cítricos; boca expresivo, fresco, fruta blanca, apunte salino, fondo especiado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR

FICHA TÉCNICA

Bodega

O AFORADO

Grado

12.5% vol

Temperatura de servicio

entre 10 y 12 oC

Variedad

100% Albariño

Consumo

Este vino se debe consumir preferiblemente joven. No es necesaria su decantación.

Maridaje

Maravillosa combinación con mariscos y pescados.

Muy adecuado también con cocina asiática o con carnes blancas y arroces.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Superficie

6 hectáreas.

Edad

Plantados entre 1970 y 1990

Embotellado

Embotellado en Abril

Suelo

Los viñedos se asientan sobre un depósito aluvial, suelo arenoso, arcilloso con cantos rodados.

Vendimia

Las uvas de la variedad Albariño de O Aforado fueron vendimiadas entre el 23 y el 25 de Septiembre. La vendimia es manual y las uvas se transportan a la bodega en cajas con un peso no superior a los 18 kilogramos, evitando así que la uva se rompa prematuramente.

Vinificación

Después de 6 horas de maceración en frío, la fermentación tradicional tuvo lugar a temperatura baja en depósitos de acero inoxidable tras añadir levaduras naturales extraídas de sus propios viñedos.

El vino se estabiliza en frío, se filtra y finalmente se embotella.