

Albariño Valdamor Barrica - Cosecha 2014

Elaboración:

Selección de uva de la variedad "reina" albariño, procedente de pequeñas parcelas de cepas muy viejas, de cultivo tradicional que tras ser despalillada, enfriada, macerada y prensada, fermenta el mosto desfangado en depósito inox a baja temperatura. El vino obtenido de esta cuidada vendimia, pasa a pequeñas barricas de roble francés, los taninos de la madera y la esencia de la tradición ancestral del cultivo del albariño, se funden para dar más complejidad a este vino único.

Nota de Cata:

Fase Visual: Amarillo pajizo, brillante, con tonalidades doradas tenues.

Fase Olfativa: Aroma con una equilibrada conjunción de lías finas, fruta madura y tostados de roble, con notas de vainilla y ahumados.

Fase Gustativa: Sabroso en boca, agradable, amplio, las ligeras notas de madera no hacen perder la expresión de la uva Albariño, que permanece en su totalidad pero con la acidez más armonizada, que le confiere un ataque en boca suave y sedoso, muy persistente y bien equilibrado.

Evolución:

Por su elaboración y complejidad, la evolución en botella permite potenciar y afinar los aromas y sabores durante al menos los tres años siguientes a su embotellado.

Servicio:

Se recomienda servir entre 9º C y 12º C de temperatura.

