

BARBUNTIN

El vino más jovial y alegre de la bodega, fiel reflejo vibrante de la variedad albariño de la subzona de O Rosal.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% albariño.
- Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 3 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado. Crianza en botella en nuestra bodega hasta su óptimo momento de comercialización.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO ÓPTIMO  2/3 años



MATIZ DEL VINO
Atractivo color amarillo pálido con destellos verdosos

SABORES DOMINANTES



CÍTRICOS



HIERBAS AROMATICAS



MINERAL



AROMA

Intenso, con aromas frutales frescos y acidulces (manzana, pera), sutiles cítricos (lima y mandarina), con intensos aromas florales (flor de azahar, rosa blanca), hierba recién cortada hierbas aromáticas.



Recomendamos servirlo a unos 9°C

MARIDAJE

