

# QUINTA DE COUSELO



Elegante coupage de la aristocrática Albariño con la aromática Loureira y la delicada Caíño Blanco, dando un vino distinguido y con personalidad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 90% Albariño, 5% Caíño Blanco, 5% Loureira.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. 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 6 meses. Crianza en botella en nuestra bodega hasta su óptimo momento de comercialización.



## MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pajizo, con ribete acerado.

## SABORES DOMINANTES



LIMÓN



HIERBAS AROMATICAS



MINERAL



## AROMA

De notable intensidad, con frescos aromas de fruta fresca dando paso a delicados aromas florales, sutiles notas cítricas, delicados balsámicos e hierbas aromáticas con notas minerales, fresco e intenso.

## PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

DULZOR ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

CONSUMO ÓPTIMO



3-4 años

MARIDAJE



Recomendamos servirlo a unos 10°c



QUINTA COUSELO