

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