



# VALDAMOR

La uva Albariño es el auténtico pilar de este vino, expresando el terroir y la intensidad aromática y fragante de la variedad, así como la elegancia de la subzona.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% uva Albariño.
- La uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 5°C. 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. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado. Crianza en botella en nuestra bodega hasta su optimo momento de comercialización.



## MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pálido, de reflejos verdosos y con ribete acerado.

## SABORES DOMINANTES



CÍTRICOS



MANZANA VERDE



SALINIDAD



## PERFIL

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

CONSUMO  
ÓPTIMO



3-4 años

## AROMA

Frescos e intensos aromas florales, notas de cítricos finos y frutas de agua, intensos balsámicos, con notas minerales, agua de manantial, fresco e intenso.

## MARIDAJE



Recomendamos servirlo a unos 8-10°C



QUINTA COUSELO