



RÍAS DEL MAR ALBARIÑO

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño. Viñedo sostenible en producción integrada, situado en O Rosal, en laderas a media altura entre el río Miño y el océano Atlántico.

Alcohol: 12,5%

Reposo: 4 meses sobre finas lías en depósito de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos, limpios y muy brillantes.



Nítidos aromas de frutas carnosas (piña ácida, albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal. Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil.



Melosidad en el primer ataque, quedando ligado al paladar. En boca resalta la tipicidad del varietal y su armonía.



Ideal en compañía de Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

RIAS DEL MAR

La Bodega

Rías del Mar es un proyecto mexicano hecho en España en 2018. Una marca que día a día ha estado trabajando para ofrecer un vino especial, con una personalidad única capaz de sorprender. Es un vino creado con pasión, perseverancia y un carácter único. Es una invitación a explorar el paraíso de las Rías Baixas en la provincia de Pontevedra.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com