BODEGASGALLEGAS

VINO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

MIUDIÑO

D.O. Rías Baixas

100% Albariño

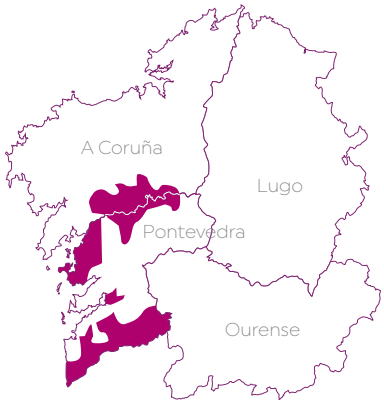
Sobre el vino

La uva Albariño es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas desde su recolección hasta su procesado. Todo se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura. El mosto es macerado sobre las pieles de la uva y, posteriormente se inicia la fermentación a temperatura controlada de 18°C durante 15-20 días.

Sabías qué...

El vino blanco es rico en fósforo, potasio y flúor. Además, es una de las bebidas alcohólicas con menos calorías. Un vaso de vino contiene unas 100 calorías.

	Bajo	Alto
Astringencia		
Dulzor		
Cuerpo		
Acidez		



BODEGASGALLEGAS

NOTAS DE CATA

1. Un placer para los sentidos

Vino limpio, color amarillo dorado con destellos verdosos. Presenta un intenso aroma a frutas de hueso como melocotón, combinado con ligeras notas florales.

En boca destaca la frescura del Albariño, con un retrogusto a pera y manzana, perfectamente equilibrada con la acidez propia del vino.

2. Apariencia

3. Perfecto para delicias culinarias

- Marisco
- Pescado
- Carnes blancas
- Quesos de cabra