

Albariño LA VAL

Fermentado en barrica

DOC Rias Baixas

Produkt: vitt vin
Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, fylligt

Producent: Bodegas La Val
Land: Spanien
Distrikt: Galicien

Alkohol: 12,5 vol %

Druvor: 100 % Albariño

Vinifikation: Noggrant utvalda druvor som efter macerationen renas och filtreras och därefter jäses i franska ekfat där det lagras tillsammans med järesterna under 6 månader. Därefter lagras det i ståltank fram till buteljeringen.

Jordmån: Stenig, sandig på granit.

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 år.

Temperatur: Serveras vid 8° - 10°.

Färg: Ljust halmgult med gröna reflexer.

Doft: Fruktig och fyllig med inslag av rostade fat, grape och färska örter .

Smak: Frisk syra, fylligt, subtilt, aromatiskt och välbalanserat med viss smörighet. Lång eftersmak med bra balans mellan frukt och fat.

Passar bra till: Fisk, skaldjur, grönsaker

Övrigt: Bodegas La Val har odlingar på flera områden inom DO Rias Baixas. Detta ligger alldeles norr om portugisiska gränsen ute vid Atlankusten. Druvan sägs härstamma från Sauvignon Blanc som fördes hit av franska munkar på 1200-talet.

Artikelnummer: 493

Leverantörens webbsida: www.bodegaslaval.com

