



GARGALO ALBARIÑO



FICHA TÉCNICA: Selección especial de viñedos antiguos propios del Valle de Monterrei, en suelos de arcilla y pizarra..



VARIEDADES: 65% Godello y 35% Treixadura.



GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: La fermentación de las levaduras seleccionadas tiene una duración 15 días a 16°C con una permanencia en depósito de 6 meses.



NOTA DE CATA: De color amarillo pajizo con ribetes verdosos, limpio y transparente. En nariz muestra su intensidad aromática de flores frescas.

Composición aromática de cítricos, melocotones, miel y romero. Aroma fresco, intenso y prolongado en el tiempo. En boca manifiesta sensaciones frescas y notas ácidas provocando frescura y largura en el paladar. Impacta su intensidad y su volumen dando un equilibrio y untuosidad que permanece en el postgusto.

