

Faustino Rivero Ulecia

ALBARIÑO  
DO Rías Baixas



TERROIR TERROIR

Uva protagonista de la D.O. Rías Baixas y una de las más importantes y conocidas de Galicia. Con racimos y frutos de pequeño tamaño, estos realizan una maduración temprana. Se trata de una uva con alto nivel de azúcar y acidez que le confiere una gran frescura a los vinos. Cultivada tradicionalmente en emparrado, es uno de los símbolos de Galicia por excelencia.

*Albariño is the main protagonist of D.O. Rías Baixas and one of the most important and well-known of Galicia. With small bunches and berries, they have an early ripening. This is a grape with high levels of sugar and acidity that guarantee a great freshness for the wines. It is one of the most important symbols of Galicia.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Despalillado completo y estrujado parcial con una proporción importante de bayas enteras. Se dejan macerar durante unas 6 a 8 horas, luego las uvas son prensadas y el mosto se deja decantar por 24 horas, para luego trasegar y fermentar a 15-18°C, utilizando levaduras seleccionadas. *De-stemmed and partially crushed with a high proportion of full berries. Maceration during 6 to 8 hours, then the grapes are gently pressed and the must is left to settle for 24 hours. Then it is racked and fermented at 15-18°C, using selected yeast.*

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Blanco White

ALCOHOL ALCOHOL

12,5% Vol.

VARIEDADES VARIETIES

Albariño

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Limpio, brillante, de un hermoso color amarillo limón con reflejos dorados. *Clear, brilliant with a beautiful lemon yellow with golden hues.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C  
*Serve at 6 to 8° C.*



OLFATO AROMA

Destacan sus notas cítricas, como la lima. Aparecen notas florales y un elegante fondo herbáceo. *Citric hints on the nose, like lime. Floral notes with an elegant herbal background*



MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar todo tipo de pescados frescos o mariscos. Puede disfrutarse como aperitivo y con gran variedad de tapas. *Ideal with all kinds of fresh fish and seafood. It is also perfect as an appetizer at any time*



GUSTO TASTE

Fresco, de buen volumen con un final cítrico. *Fresh in the mouth with a good volume and citric finish*

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*