

% 12,5



Albariño



2014

DO

Rías Baixas



# LOLO

**Albariño joven y desenfadado de sabor inigualable.**  
**una nueva forma de entender el albariño sin renunciar ni un ápice a sus orígenes**

## Info

100 % Albariño  
D.O Rías Baixas  
Subzona: Valle del Salnés

Terreno franco-arenoso ligeramente ácido.  
Fermentado en depósitos  
en acero inoxidable entre 16 y 18°C.

Temperatura de servicio: 8 - 10°C

200 ha de viñedo propio distribuido por el corazón del Valle del Salnés (Galicia) en el noroeste de España.

## Fase Visual

Amarillo pajizo con tonalidades verdosas, intensas, limpio y brillante.

## Fase olfativa

De intensidad media-alta, frutas de hueso (melocotón, níspero), tropicales (piña, paraguaya) y flores blancas

## Fase gustativa

Boca fresco, con buena acidez entrada golosa, con volumen, repite las sensaciones frutales de fruta madura, de hueso y florales.



## Premios

BACO DE ORO, Baco Joven 2015 (SPAIN)  
89 points Wine Enthusiast (USA)  
GOLD MEDAL, L.A. International Wine & Spirits  
Competition 2014 (USA)  
COMMENDED, Decanter. WWA 2014 (UK)  
SILVER MEDAL, Mundus Vini 2012 (DE)

Adega e viñedos Paco & Lola | Valdamor 18, Xil-Meaño, Pontevedra 36968, Spain | +34 986 747 779  
comercial@pacolola.com

www.pacolola.com