

El albariño más chic,  
fresco y divertido de las  
Rías Baixas  
que destila alegría por  
la vida  
y reparte sonrisas allá  
donde va

## Elaboración

100 % Albariño 12,5% volumen.

D.O. Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés.

Producción sostenible.

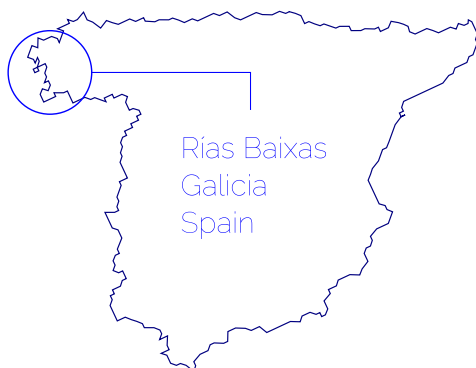
Elaborado a partir del mosto flor de uvas  
seleccionadas de nuestros mejores viñedos.

Los viñedos se cultivan en terrenos franco-  
arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

Fermentación en acero inoxidable a 16 °C  
durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías  
finas hasta la estabilización y embotellado.

Añada 2014.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.



Amarillo pajizo  
con ribetes  
verdosos,  
brillante y  
límpido.

De intensidad media-  
alta, cítricos (pomelo y  
lima) y flores blancas,  
acacia y azahar, con  
un fondo tropical  
dulce y recuerdo a  
lichis.

Boca fresca,  
cítrica, intensa y  
frutal. Elegante  
amargor final.

## Premios

MEDALLA DE ORO , MundusVini 2015 Spring tasting  
(Alem.).

MEDALLA DE ORO , Challenge International du Vin  
2015 (FR).

MEDALLA DE ORO, Concours Mondial de Bruxelles  
2015 (Belg.).

MEDALLA DE ORO, International Wine Challenge 2015  
(UK).

MEDALLA DE PLATA, Concours Mondial de Buxelles  
2014 (Belg.)

MEDALLA DE PLATA, Los Angeles International Wine &  
Spirits Awards 2014 (USA).

MEDALLA DE PLATA, International Wine Challenge  
2014 (UK).

MEDALLA DE PLATA, Baco Joven 2014 (España).

COMMENDED, Decanter WWA 2014 (UK).

MEDALLA DE ORO, International Wine Guide 2014  
(España).

CRITICS SILVER, Critics Challenge International Wine  
competition 013 (USA).

