

VIÑA EGUÍA

Frescor, potencia aromática, y acidez equilibrada. Un vino con perfil Atlántico tanto por la propia variedad como por la proximidad de los viñedos al océano y el componente granítico del suelo.

D.O.	D.O. Rías Baixas
Zona	Valle del Salnés, Pontevedra
Variedad	Albariño
Añada	2025
Tipo	Blanco

Información VIÑEDO

Situación: En las proximidades de la bodega, en el Valle del Salnés.

Altitud: 50-100 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Pequeñas parcelas tanto en llano como en pendiente.

Edad del Viñedo: Plantado a partir de 1995, y cultivados tanto en espaldera como en el sistema tradicional de emparrado.

Suelo: Ácidos de origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.

Clima: Oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones muy altas (más de 1.500 mm/año).

Vinificación y Crianza

Vendimia: Manual en pequeñas cajas.

Fermentación: 14 días en depósitos de acero inox.

Rutinas: Fermentación a baja temperatura (14-16 grados) para favorecer el potencial aromático de la variedad.

Crianza: El vino fue presentado al mercado tras unas semanas de reposo en depósitos de acero inoxidable.

Cata

Color: Dorado pálido muy vivo, con reflejos verdosos.

Nariz: Muy intenso, con notas muy nítidas de cítricos y fruta blanca: pera, manzana, melocotón blanco. También presenta aromas a flores blancas.

Boca: Vibrante, ágil y fresco. Sabor afrutado y crujiente. Posee la textura intensa típica del Albariño de buena crianza.

Postgusto: Redondo, persistente, agradablemente refrescante.

Maridaje

Todo tipo de pescados y mariscos, en cualquier técnica de cocción: a la plancha, asados, al vapor, fritos. Arroz y pastas marineras, como la paella.

Sushi y otras preparaciones a base de pescado (como el pescado ahumado).

SERVIR A 9-10°C

