



Fevereiro 2019

PACO & LOLA

MELLOR BRANCO GALEGO



Albariño Paco & Lola - 2014

Produtor: Paco & Lola

Muito fresco, com corpo e uma excelente passagem pela boca. Acidez viva que lhe dá frescor, saboroso e amplo no aroma de boca e com um elegante caráter varietal que se mantém no retrogosto. Considerado o melhor branco da Galícia, em excelente exemplar de Albariño. Para muitos, eis o melhor albariño do mundo!!

Terroir

País: Espanha

Região: Rías Baixas

Uva: 100% Albariño

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Fermentação em aço inoxidável

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha

Gustativo: Fresco, cítrico, intenso e frutado.

Elegante, com final ligeiramente meio amargo, que marca a tipicidade de um bom albariño.

Olfativo: Marcado com notas cítricas (lima, maracujá, raspa de limão) e flores brancas, acácia e flor de laranjeira, com um fundo tropical doce, aroma intenso de lichias.

Harmonização: Ideal com aperitivos, sushi, massa aos frutos do mar, peixe, arroz, carnes brancas e queijos de massa mole.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/9º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Tempranillo

A Albariño é uma uva antiga da região, e significa "branquinha" em dialeto galego, em Portugal ela se chama Alvarinho, na região do Minho. Os Vinhos Verdes, por muito tempo foram apenas banais vinhos levemente gaseificados, e na maioria das vezes, docinho. Na Espanha isso não foi diferente, mas essa escrita está mudando tanto em Portugal, quanto na Espanha, que passaram a produzir Albariños (Alvarinhos) de alto nível. Esse vinho é 100% Albariño, provindo das Rías Baixas na região do Val do Salnés. Feito com uvas dos mais novos vinhedos. As vinhas são cultivadas em solos arenosos, granito e ligeiramente ácido. Fermentado em tanques de aço inoxidável entre 16 e 18 ° C para 21 dias.