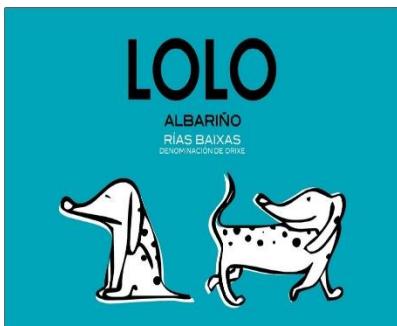




Fevereiro 2019



Albariño Lolo - 2014

Produtor: Paco & Lola

Um Albariño feito em um estilo jovial com sabor imbatível. Uma nova expressão de Albariño que mantém toda identidade original. Fresco, límpido, elegante, com agulhas na boca, aromático, leve, gastronômico, um albariño completo!!

Terroir

País: Espanha

Região: Val do Salnés

Uva: 100% Albariño

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Fermentado em tanques de aço inoxidável

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha cristalina e brilhante.

Olfativo: De intensidade média-alta apresenta maçã verde, kiwi, lima da pérsia e casca de limão.

Gustativo: De paladar fresco, com sensações cítricas e notas de ervas. Elegante, fino e com um retrogosto meio amargo que mostra toda sua tipicidade.

Harmonização: Peixes, frutos do mar, sashimis e massas leves.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Albariño

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. Temperatura de serviço: 8 – 10 ° C. Viva!!