

Pontecabaleiros

ALBARIÑO FERRUM

Elaboración

Partiendo de uvas perfectamente maduras en su estado ideal, procedentes exclusivamente de la subzona del Condado del Tea, tras un meticuloso prensado se obtiene un mosto de excelente calidad.

La fermentación alcohólica se realizó en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 18º C; una vez finalizada dicha fermentación se trasiegan todos los vinos para separar las lías y se realiza el "coupage" de los distintos depósitos. Posteriormente el vino se estabiliza por frío, se filtra y se embotella, haciéndolo pasar previamente por un filtro amicróbico el cual nos garantizará una perfecta conservación del vino en botella.

Cata

Vino limpio y brillante, amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblado perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutos de hueso (el albaricoque). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Sípido, goloso y glicérico.

Analítica

Grado alcohólico	12,5% vol.
Acidez total	5,8 grs./L
Acidez volátil	0,29 grs./L
Azúcares reductores	1,9 grs./L
Sulfuroso libre	28 mgs./L
Sulfuroso total	85 mgs./L
Temperatura para su consumo	10ºC/12ºC.



As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

Menciones recientes:

“Magníficos aromas a melocotones blancos, albaricoques y pétalos de rosa blanca. Textura rica y densa, cuerpo completo y un acabado chispeante. Delicioso.”

Puntuación: 92/100

