

# Pontecabaleiros

## ALBARIÑO AUREGO

### Elaboración

Selección de uvas de la variedad Albariño en perfecto y excelente estado de maduración. De un esmerado prensado se obtiene un mosto de excelente calidad, con cuerpo y estable. 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, con un color amarillo limón. En nariz se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y fruta tropicales (piña). En boca es largo, glicérico, persistente y con una acidez y frescura perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones.

### Analítica

Grado alcohólico	12,5% vol.
Acidez total	5,9grs./L
Acidez volátil	0,35 grs./L
Azúcares reductores	1,1 grs./L
Sulfuroso libre	35 mgs./L
Sulfuroso total	80 mgs./L
Temperatura para su consumo	9ºC/12ºC.

