

VILLAREI

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	6 meses sobre lías

VIÑEDO: Finca de Portas, viñedo propio ubicado en el Valle del Salnés.

ELABORACIÓN: Fermentación durante 15 días en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura. Posterior crianza sobre sus lías durante 6 meses, 50% en bodega de roble francés y 50% en inox.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo verdoso con reflejo dorado.

NARIZ: Frutas de hueso como melocotón o albaricoque, matices de frutas tropicales y elegantes notas tostadas y balsámicas.

BOCA: Untuoso, con volumen en boca aportado por el trabajo con las lías y acidez equilibrada, final prolongado con recuerdo de frutas de hueso.

GASTRONOMÍA: Guisos de pescado, bogavante a la plancha, carnes blancas a la brasa, queso San Simón.

