

La Branca

Pinord Pazo Rosqueira Pinord



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.40 gr

Vino Blanco Rias baixas

IVA del 21 % incluido

No catalogado. Sin existencias

470xompv7n6

Descripción: VARIEDADES Albariño ELABORACIÓN Una vez recogidas, las uvas pasan a la mesa de selección manual y de aquí a la despalladora. La uva recorre un circuito de refrigeración, donde se enfría, hasta una temperatura de unos 5°C, óptima para que la uva repose en el proceso de maceración de unas ocho horas. Una vez macerada la uva, será prensada y el mosto extraído se pasará a las cubas de acero inoxidable, en las cuales fermenta a una temperatura controlada de 18°C. Finalizada la fermentación se somete a dos trasiegos para eliminar restos sólidos. Temperatura de servicio 10°C MARIDAJE Arroces de pescado, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Ensaladas vegetales, Frescos / jóvenes, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pasta con salsas marineras, Pescado azul, Pescado blanco, Pescado ligero. ASPECTO Color amarillo verdoso, brillante y limpio, con buena intensidad. AROMA Extraordinariamente aromático, de gran profundidad y elegancia. Amplio y sabroso, desprende

Precio orientativo a día 09-09-26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. La venta está prohibida a menores de 18 años.

un abanico de olores sutiles y frágiles, dentro de los cuales destacan los sabores primarios de la uva. GUSTO Fresco, con cierto tacto untuoso, con acidez suficiente para mantenerlo vivo y sabroso, sin perder su delicadeza especial, con un retrogusto placentero, elegante y completo. Gusto floral y de fruta recién pelada.