

La Branca

Pinord Pazo Rosqueira Pinord



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.40 gr

Vi Blanc Rias baixas

IVA del 21 % inclòs

No catalogat. Sense existències

470xompv7n6

Descripció: 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

Preu orientatiu a dia 09.09.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.

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.