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 despalilladora. La uva recorre un circuito de refrigeración, donde se enfría, hasta una temperatura de unos 5ºC, 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 18ºC. Finalizada la fermentación se somete a dos trasiegos para eliminar restos sólidos. Temperatura de servicio 10ºC 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 23.11.26, 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.