

# PREMIUM

## QUINTA COUSELO ALBARIÑO BARBUTÍN DO RÍAS BAIXAS

Branco



**PAÍS**  
ES

**REGIÃO**  
Galícia

**PRODUTOR**  
Grandes Pagos Gallegos/Quinta Couselo

**TEOR ALCOÓLICO**  
12,7%

**AÇÚCAR**  
2,0 g/l

**ACIDEZ**  
6,3 g/l

**PH**  
3,40

### DEGUSTAÇÃO

Com notável mineralidade e boa complexidade, apresenta aromas frutados, com notas cítricas, florais e de ervas aromáticas frescas. No paladar, tem uma entrada intensa e refrescante, com sabores que lembram frutas cítricas frescas, combinadas com notas salinas e de ervas aromáticas.

### TERROIR

Vinhedos próprios (8 ha) e arrendados, sob o controle técnico da vinícola, na sub-região O Rosal, Rías Baixas. Solo predominantemente granítico. Em alguns vinhedos, os solos são de xisto (pizarra).

### ELABORAÇÃO

Rigorous controle no vinhedo, com colheita manual em caixas de 15 kg. Transporte imediato à adega, onde as uvas são colocadas em uma câmara fria com temperatura controlada de 5 °C. Seleção em mesa vibratória cacho por cacho. Desengace e maceração das uvas inteiras, antes de prensadas, durante 2 horas. Separação dos mostos e trasfega. Fermentação com temperatura controlada. O vinho permanece sobre as borras finas durante 3 meses. Estabilização em tanques de inox até o engarrafamento em março de 2019.

### HARMONIZAÇÃO

Mariscos como ostras e mexilhões, peixes azuis, como sardinha, cavala e anchova, marinados e defumados.

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Albariño

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**—** Sem madeira.