

PREMIUM WINES

Quinta de Couselo Albariño Barbuntín DO Rías Baixas 2018



Branco



UVAS

100% Albariño

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Galícia

PRODUTOR

Grandes Pagos Gallegos

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.