



Val Do Sosego

D.O. Rias Baixas

Variedades

100% Albariño.

Tipo de vino

Blanco Joven.

Parámetros analíticos

Alcohol: 12,5 %

Acidez: 5,80 gr/l

Azúcares: 1,1 gr/l

Ac. Volátil: 0,36 gr/l

SO₂ libre: 35 mg/l

Elaboración

Selección de uvas de la variedad Albariño en perfecto y excelente estado de maduración. De un esmerado prensado se obtiene un mosto de excelente calidad, con cuerpo y estable. La fermentación alcohólica se realizó en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 18° C; una vez finalizada dicha fermentación se trasiegan todos los vinos para separar las lías y se realiza el "coupaging" de los distintos depósitos. Posteriormente el vino se estabiliza por frío, se filtra y se embotella, haciéndolo pasar previamente por un filtro amicróbico el cual nos garantizará una perfecta conservación del vino en botella.

Nota de cata

Vino limpio y brillante, con un elegantísimo color amarillo limón. En nariz se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y frutas tropicales (piña). En boca es largo, glicérico, persistente y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones.

Premios

- Wine Enthusiast 91pts
- Decanter Medalla de Plata