

TERCER MILENIO

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Rías Baixas

Variedad de uva: Albariño

Graduación alcohólica: 11,9º

Marinaje: Mariscos, pescados azules y ahumados.

Temperatura de servicio: Entre 10º - 11º

ANÁLISIS TÉCNICO:

Acidez total: 5,9 g/l de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,3 g/l de ácido tartárico

Azúcares reductores: < 1,5 g/l

Sulfuroso total: 96 mg/l

Sulfuroso libre: 31 mg/l

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Se trata de un albariño de color amarillo-pajizo brillante con irisaciones doradas que ofrece un aspecto alegre a su paso por la copa.

FASE OLFATIVA

En nariz, posee aromas florales y afrutados, entre los que destaca un suave recuerdo a fresa. Se distinguen aromas primarios de intensidad media y una potente duración medio-larga que impresiona agradablemente.

FASE GUSTATIVA

Suave, fresco y sugerente. Su paso por boca es intenso y goloso con un toque afrutado y un recuerdo persistente a frutos silvestres que impresiona por su elegancia. Se trata de un vino con cuerpo y una acidez equilibrada. Su retrogusto es placentero y lleno de amplios matices.

