



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 "coupage" 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 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

Añada 2000
Challenge International du Vin -
Medalla de Oro
Vivir el Vino - **92pts**
James Susckling Robert - **92pts**

Añada 2018
Wine Enthusiast - **91pts**
Decanter - **Medalla de Plata**