



Val Do Sosego

D.O. Rias Baixas

Cépages

100 % Albariño.

Type de vin

Vin blanc jeune.

Paramètres analytiques

Alcool : 12,5 %, Acidité : 5,80 g/l, Sucres : 1,1 g/l, Acidité volatile : 0,36 g/l, SO₂ libre : 35 mg/l

Élaboration

Sélection rigoureuse de raisins Albariño à parfaite maturité. Un pressurage soigné permet d'obtenir un moût de très grande qualité, structuré et stable. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox à température contrôlée de 18 °C. Une fois la fermentation achevée, les vins sont soutirés afin de séparer les lies, puis assemblés. Le vin est ensuite stabilisé par le froid, filtré et mis en bouteille, après un passage par une filtration stérile garantissant une parfaite conservation en bouteille.

Note de dégustation

Vin limpide et brillant, à la robe jaune citron très élégante. Le nez est intense, aux arômes persistants et de grande qualité, évoquant la pomme verte et les fruits tropicaux (ananas). En bouche, il est long, glyceriné et persistant, avec une acidité parfaitement équilibrée par rapport à sa structure, offrant un vin très agréable et riche en sensations.

Millésime 2000

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

Millésime 2018

- Wine Enthusiast 91pts
- Decanter Medalla de Plata

Prix