

Un vino como este, necesitaba un nombre así, Gallaecia es el nombre con el que los romanos bautizaron a la región del noroeste de la península, hoy en día conocido como Galicia.

Gallaecia supone la consagración definitiva de la uva Albariño como una de las mejores y más versátiles variedades blancas del mundo. Fruto de la vinificación de uvas sobremaduras, con un alto porcentaje de botritis noble. Gallaecia es el resultado de largos años de experiencia en el cultivo de Albariño.

Nota de cata

FASE VISUAL

Color amarillo dorado, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con notas de fruta pasificada tipo orejones, uvas pasas e higos. Recuerdos de miel, mermelada de naranja amarga y un fondo de botritis.

FASE GUSTATIVA

La entrada en boca es dulce, envolvente y con una marcada acidez que hace que la retronasal sea persistente.

Premios:

Gallaecia 2007

Medalla de oro en International Wine Guide 2011



Ficha técnica

MACERACIÓN: 12 horas

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: En depósitos de acero inoxidable

FERMENTACIÓN MALO-LÁCTICA: En depósitos de acero inoxidable

CRIANZA: No tiene

RENDIMIENTO UVA / VINO: 30%

TIPO DE VINO: Blanco vendimia tardía

VARIETAL: 100% Albariño

D.O.: Rias Baixas

SUBZONA: Val do salnés

PRODUCCIÓN: 11.800 botellas

GASTRONOMÍA: Su excepcionales cualidades le permiten ser un excelente acompañante para una gran variedad de platos, desde patés, quesos azules o cabrales y embutidos hasta carnes rojas, pescados en salsa y platos especiados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C