CAMPILLO ALBARIÑO 2022

D.O.	Rías Baixas

CARACTERÍSTICAS AÑADA

La vendimia de la cosecha 2.022 comenzó el 25 de agosto y finalizó el 14 de Octubre. Se desarrolló con normalidad, sin accidentes atmosféricos, lo que permitió que la uva entrase en bodega con la madurez adecuada y perfecto estado sanitario. Todo ello ha sido refrendado por la excelente calidad de los vinos elaborados.

Situación finca	Rías Baixas	**Rendimiento**	8.600 Kg/ha.
Variedad	Albariño	**Altitud**	100-200 m.



VINIFICACIÓN

Vendimia manual en remolques que no superan los 2.500 kilos para preservar la integridad de la uva en la llegada a bodega. Después del despalillado, maceración de 24 horas. Desfangado por frío y fermentación controlada en tanques de acero inoxidable. Tras la fermentación, crianza sobre lías en depósitos durante 5 meses.

NOTA DE CATA

Limpio, brillante. De color amarillo, con reflejos en tonos pajizos.

Agradable, suave, aterciopelado. Sensación frutal. Muy sutil y ligero recuerdo mentolado al final.

Muy fresco y aromático. Notas de fruta (manzana, albaricoque). Recuerdos cítricos. Aromas florales (jazmín, azahar).

FINAL

Final medio. Las notas afrutadas del vino persisten con mayor intensidad que las florales.

MARIDAJE

Lubina a la espalda. Rodaballo o dorada al horno. Pescados grasos a la brasa. Carnes blancas, aves de corral. Tataki de atún. Todo tipo de marisco. Quesos frescos.

Temperatura de Servicio: 7-10º Celsius / 45-50º Fahrenheit.

DATOS ANALÍTICOS

VOL. ALCOHOL
13 (%)
ACIDEZ VOLÁTIL
g/l ac. Acet.
ACIDEZ TOTAL
g/l ac. Tart.
AZÚCAR RESIDUAL
g/l

BODEGAS CAMPILLO
Crta. de Logroño, s/n
01300 Laguardia, Álava

Tfno.: 945 600 826
Fax: 945 600 837
Email: info@bodegascampillo.com

Una bodega de FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA