13% vol. / 750 ml

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

ALBARIÑO
EDICIÓN LIMITADA 2018



PACO & LOLA
HERITAGE

El legado de los viñedos del Val do Salnés hecho albariño: Heritage, el resultado de combinar la esencia de siempre con la complejidad aromática que brinda la crianza en barrica

Info

100 % Albariño - 12,5% volumen.
D.O. Rías Baixas - Subzona: Val do Salnés.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas procedentes de viñedos de más de 30 años, en los primeros días de vendimia. Fermentación controlada a 16 ºC durante 21 días. Una vez finalizada, se realiza la crianza en barricas de 500 litros con tostado ligero y de roble europeo. Con este tipo de barricas lo que buscamos es un mayor contacto con las lías en su crianza y el aporte organoléptico que le brinda la madera al vino.

Temperatura de servicio: 8 – 10 ºC.

Fase Visual

Color amarillo pajizo con destellos dorados, limpio y brillante.

Fase Olfativa

En nariz se muestra complejo y elegante, combinando aromas de frutas maduras: manzana reineta, ciruela y piel de limón con las notas florales de acacia y sauco. En un segundo plano aparecen las hierbas aromáticas como el laurel y la camomila, toques sutiles de especias dulces y notas de almendra. De fondo el carácter mineral y salino con un suave matiz ahumado le otorgan gran profundidad y elegancia.

Fase Gustativa

En boca es amplio e intenso, con volumen y frescura en perfecto equilibrio, el paso es muyexpresivo con cierta estructura, buena carga frutal, notas especiadas y salinas y con un final deboca largo y persistente.

Premios

Añada 2018:
Gran Oro - Concurso VinEspaña 2022 (ES)
Distinción Gallaecia - Asociación de Sumilleres de Galicia

Adega e viñedos Paco & Lola
Valdamor 18, Xil-Meaño, Pontevedra 36968, Spain ||+34 986 747 779 || comercial@pacolola.com
www.pacolola.com