



Albariño



TIPO DE VINO

Blanco Joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

AÑADA

2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

Albariño 85%, Godello 15%

PRODUCCIÓN

25.000 botellas

SUGERENCIAS DE CONSUMO

TEMPERATURA DE SERVICIO

7° - 9°

GASTRONOMÍA

Pescados y Mariscos

ÚLTIMOS PREMIOS

SALON INTERNACIONAL DE VINOS
IBERWINE 2005. MEDALLA DE ORO.

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2005.
MEDALLA DE PLATA.

GUIA CAMPSA 2001. LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA.

GUIA CAMPSA 2000. LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA.

WINE SPECTATOR 2.000 EE.UU (95/100).

GOURMETS 2000. CUADRO DE HONOR LOS
MEJORES BLANCOS DE ESPAÑA.

GUIA PEÑIN DE LOS VINOS DE ESPAÑA
1999 (80+/100).

GUIA MEJORES VINOS DE ESPAÑA "VINO Y
GASTRONOMIA" 1999

VINANDINO ARGENTINA 1998. DIPLOMA
DE HONOR (O.I.V.).

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 1998.
MEDALLA DE PLATA (O.I.V.).

VINITALY 1998. GRAN MENCION (O.I.V.).

OPORTO 1998. MEDALLA DE PLATA (O.I.V.).

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
BURDEOS 1998. MEDALLA DE BRONCE.

IV MOSTRA RIBEIRA SACRA 1998.
MEDALLA DE ORO.

GUIA DE ORO DE LOS MEJORES VINOS DE
ESPAÑA 1998.



TYPE OF WINE

Young white wine

DESIGNATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

VINTAGE

2006

VARIETAL COMPOSITION

Albariño 85%, Godello 15%

PRODUCTION

25,000 bottles

SERVING SUGGESTIONS

SERVING TEMPERATURE

7 - 9° (44^F - 48^F)

FOOD MATCH

Fish and seafood

RECENT AWARDS

SALON INTERNACIONAL DE VINOS
IBERWINE 2005. GOLD MEDAL

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2005
SILVER MEDAL

CAMPSA GUIDE 2001. THE BEST WINES
OF SPAIN

CAMPSA GUIDE 2000. THE BEST WINES
OF SPAIN

WINE SPECTATOR 2000 (95/100)

GOURMETS GUIDE 2000. TABLE OF HONOR
BEST SPANISH WHITE WINES

PEÑIN GUIDE TO SPANISH WINES 1999
(80/100)

GUIDE TO THE BEST SPANISH WINES
"VINO Y GASTRONOMIA" 1999

VINANDINO ARGENTINA 1998
DIPLOMA OF HONOR (O.I.V.)

BRUSSELS WORLD COMPETITION 1998
SILVER MEDAL. (O.I.V.)

VINITALY 1998. HONORABLE MENTION
(O.I.V.)

OPORTO 199. SILVER MEDAL (O.I.V.)

BORDEAUX INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE 1998. BRONZE MEDAL

IV SAMPLING RIBEIRA SACRA 1998
GOLD MEDAL

GOLDEN GUIDES TO THE BEST WINES
OF SPAIN 1998



Albariño



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo paja con ligeros matices dorados y brillos verdosos.

FASE OLFÁTIVA

Aromas frutales y tonos florales, que lo hacen brillante, limpio y fino en nariz.

FASE GUSTATIVA

Muy bien armado en boca, con mucho carácter y fino. Seco, sabroso, elegante con gran equilibrio y larga persistencia. Vía retronasal potente y elegante.

FICHA TÉCNICA

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 20Kg y posterior selección de la uva a su llegada a la bodega. Comienza en 12 de septiembre y finaliza el 15 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa durante 12 horas a 7°. Fermentación alcohólica durante 12 días, entre 16 y 20° y fermentación maloláctica parcial. No se realiza ningún proceso de clarificación.

ANÁLISIS QUÍMICO

Contenido Alcohólico: 13°

Acidez Total: 5,7 gr/l.

Azúcares Reductores: - 2 gr/l.

Ph: 3,34

TASTING REPORT

APPEARANCE

Straw yellow color with light golden shades and glints of shiny green.

AROMA

Fruity aroma and floral tones, which make it shiny, clean and delicate to the nose.

AFTERTASTE

Very full-bodied, delicate, with plenty of character. Dry, tasty, elegant with great balance and length. Dense and elegant aftertaste.

TECHNICAL DATA SHEET

HARVEST

Manual harvest in 20 kg. boxes and grapes are subsequently selected at arrival to the winery. Begins on September 12th and ends on September 15th.

VINIFICATION

Maceration with pre-fermentation for 12 hours at 7°. Alcoholic fermentation for 12 days, between 16 and 20° and partial malolactic fermentation. None fining treatment.

CHEMICAL ANALYSIS

Alcoholic Content: 13°.

Total Acidity: 5.7 gr/l.

Reducing sugars: - 2 gr/l.

Ph: 3.34