

DO FERREIRO



Albariño DO FERREIRO '10



Ficha de CATA

Blanco:

Evolución: 2011- 2013

Gastronomía: Mariscos crudos (ostras), pescados (merluza).

Albariño:

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma complejo, con profundidad; marcados rasgos minerales (sílice) y de fruta madura (manzana), tonos de bosque húmedo (hojarasca, boj). Espléndido equilibrio en la boca, tiene cuerpo y estructura pero es sumamente fresco, muy suave (sedoso) y potente en sabores seco y con una magnífica acidez, amplio y personal en aromas de boca y muy largo, con elegante carácter varietal en la vía retronasal y en el posgusto.

Consumo: 8°C.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



OFICINA COMO RUTA DEL VINO DE ESPAÑA