



Vila do Corpus

D.O.: Rías Baixas, Pontevedra, Galice, Espagne.

Composition: Albariño 100 %.

Production: 50 000 bouteilles.

Elaboration: Egrappé, macéré à température froide et repos statique dans le jus. Fermentation alcoolique en acier inox sous température contrôlée automatiquement.

Température de service: 8/10°C.

Description

Vin de couleur paille, propre, brillant, intense, avec un bouquet fruité qui rappelle la variété Albariño; Son acidité et son degré sont variables. L'arrière-goût rappelle à nouveau la sensation de fruit remarquée au début et laisse au nez une odeur intense.

Accompagnements: Fruits de mer, poissons salés, viandes blanches, riz crémeux et pâtisseries.





Baixabén

D.O.: Rías Baixas, Pontevedra, Galice, Espagne.

Composition: Albariño 90% ; Treixadura 10 %.

Production: 20 000 bouteilles.

Elaboration: Egrappé, macéré à température froide et repos statique dans le jus. Fermentation alcoolique en acier inox sous température contrôlée automatiquement.

Température de service: 8/10°C.

Description

Couleur jaune paille avec de légères nuances dorées et un brillant un peu vert. Arômes de fruits et tonalités florales qui le rendent brillant, propre et fin au nez.

Savoureux, élégant, bien équilibré et longue persistance au nez. Puissant et élégant.

Accompagnements: Fruits de mer, poissons salés, viandes blanches, riz crémeux et pâtisseries.

