

ÁBALO MÉNDEZ ALBARIÑO 2020

- BODEGA: Ábalo Méndez
- DENOMINACION DE ORIGEN: DO Rías Baixas
- REGION: Val do Salnes, Galicia, España
- AÑADA: 2020, calificación Muy Buena, Consejo Regulador de la DO Rías Baixas.
- SUELO: Granito arenoso, ricos en materia orgánica.
- ALTITUD: Costal al nivel del mar.
- CLIMA: Oceánico litoral, con temperaturas templadas durante el año y precipitaciones abundantes. Esta añada gozó de temperaturas templadas y pocas lluvias que mantuvieron la higiene y salud de las viñas desde el brote temprano en la primavera hasta la vendimia.
- RENDIMIENTO: Menos de 4500kg por hectárea.
- COUPAGE: 100% Albariño
- GRADO DE ALCOHOL: 13%
- VITICULTURA: Vendimia manual. Uvas de un viñedo propio de 2 hectáreas de viñas viejas.
- VINIFICACION: Fermentación en tanques de acero inoxidable. Crianza de dos meses sobre lías.
- ENÓLOGO: Antonio Ábalo Méndez



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Brillante y limpio color amarillo pálido con reflejos verdosos.
- AROMA: Fresco e intenso con notas de frutas blancas como manzana verde y cítricos, con toques minerales, flores blancas y petróleo.
- BOCA: Es largo, sabroso, voluminoso y muy equilibrado, con acidez integrada que lo hacen fresco y gustoso en su prolongada permanencia.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C
- MARIDAJE: Charcutería y quesos suaves y frescos, pescados blancos, mariscos o carnes blancas en preparaciones con frescura, ensaladas, fritos, o excelente con paella de mar.