

Bodega Remesal

Vino: Blanco

Marca: Pedra Lúa

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: O Rosal.

Variedad: Albariño , Loureira, Treixadura

Grado Alcohólico: 12,5 %

Vendimia: Septiembre 2018

FICHA DE CATA: PEDRA LÚA 2018

NOTAS DE CATA

VISTA

Limpieza: Nítido, brillante.

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos.

GUSTO

En boca, la entrada es sutil y aterciopelada lo que nos indica que es un vino muy equilibrado. Otra de sus cualidades es la persistencia y profundidad que consigue con un retrogusto totalmente limpio y franco.

OLFATO

La primera impresión es sutil y franco, destacando la fruta: melocotón, sandía, y cítricos. En segundo plano, pero con notable presencia, tenemos florales y balsámicos tales como: flor de acacia, rosa blancas, menta y eucalipto.

COSECHA

Su fecha de recolección es típica y muy gallega llegando a finales de septiembre y principios de octubre, retrasando al máximo el inicio de la vendimia para así poder realizarla en el momento óptimo de maduración sin perjudicar la calidad.

VIÑEDOS

Los viñedos son 100 % uva albariño seleccionadas de vides de nuestras antiguas parcelas de la Subzona de O Rosal. Las cepas están cuidadas con especial esmero para la obtención de unas uvas de excelente calidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una primera selección de racimos y realizado el despalillado, estos son suavemente prensados sacando su jugo lágrima para realizar este vino selección realizado conjugando métodos artesanales pero con un sofisticado proceso de fermentación controlada.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañado del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces, aves y quesos frescos.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR