

Bodega Remesal

FICHA DE CATA: REMESAL PEDRA BLANCA 2020



VISTA

Limpieza: Nítido, brillante.

Color: Amarillo verdoso con tonos dorados.

OLFATO

Afrutado, intenso y franco, destacando la fruta: cítricos, manzana madura, y melocotón. En segundo plano, pero con notable presencia, tenemos florales y balsámicos tales como: flor de geranio menta y eucalipto.

GUSTO

Posee un gusto suave y equilibrado. En boca tiene una entrada potente resultando fresco y persistente, con un sutil amargor final y una acidez perfectamente integrada con un gran posgusto.

Bodega

Desde sus comienzos en el año 1979 fecha en la que se empieza a regenerar el valle Remesal y sus viñedos; es en el año 1993 que la bodega comienza con la elaboración de este singular vino con uvas de nuestras antiguas parcelas pertenecientes a la Subzona de O Rosal.

Cosecha

Su fecha de recolección es típica y muy gallega llegando a finales de septiembre y principios de octubre, retrasándola 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 conjugando métodos artesanales pero con un sofisticado proceso de fermentación controlada.

Maridaje

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

Vino: Blanco

Marca: REMESAL PEDRA BLANCA

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: O Rosal.

Variedad: Albariño 100 %

Grado Alcohólico: 12,5 %

Vendimia: Septiembre 2020



Remesal

PEDRA BLANCA