



XANDOME ALBARIÑO

D.O.:

RÍAS BAIXAS

UVAS:

100% ALBARIÑO

GRADUACIÓN:

12,5% VOL.

AÑO:

2022

PUNTOS CLAVE:

VISTA:

Limpio, brillante. Amarillo limón con reflejos verdosos.

NARIZ:

Vino de intensidad media, con notas de cítricos maduros a la entrada. Aromatizado, con delicadas notas florales (jazmín, flor de naranja y matices herbáceos)

BOCA:

Envolvente. Fresco, equilibrado, pasaje medio-largo, final retronasal que recuerda a fruta cítrica madura. Acabado agradable..

CONSUMO:

Puede ser degustado entre 7°C y 10°C gracias a su armoniosa complejidad aromática.

DESCRIPCIÓN:

DISEÑADO POR EL ARTISTA MUNDIALMENTE CONOCIDO RHED.

ESTÁ ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON UVAS DE PARCELAS ESPECIALMENTE SELECCIONADAS EN EL “VAL DO SALNÉS”, RECOLECTADAS A MANO SIGUIENDO UN PROCESO RIGUROSO Y CUIDADOSO PARA GARANTIZAR SU PUREZA Y LA ESENCIA TRADICIONAL DE LOS VINOS DE ESTA REGIÓN.

OFRECE UN ATRACTIVO AROMA DE LIMA, MANZANAS VERDES Y UN TOQUE DE SAL MARINA. EN BOCA ES FRESCO Y VIBRANTE CON UN ACABADO DE RALLADURA DE LIMA Y MANZANA.

FOOD PAIRING (MARIAJE DE ALIMENTOS):

Verduras asadas: tomates, calabacines, espárragos, pimiento, etc.

Pulpo a la gallega y lacón con grelos: dos imprescindibles de la gastronomía gallega que no podían quedar fuera de esta lista. Una combinación perfecta siempre que el pimentón usado no sea demasiado picante.

Marisco: nécoras, centollos, langostas, ostras y mejillones son la combinación perfecta.

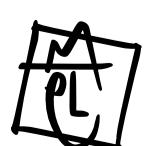
Carne: es un vino ideal para carnes blancas, especialmente las de ave. El maridaje mejorará añadiendo a la carne mantequilla o salsa de nata, toques cítricos, mostaza o hierbas como el estragón.

Pescado: elige pescados con mucha gelatina, como el rodaballo, el bacalao, el atún o una buena merluza o bacalao al pilpil.

Quesos: excelente con quesos elaborados con leche de cabra. No lo recomendamos para quesos fuertes, ya que su sabor predominará sobre el del vino.

Arroces: perfecto para risottos, arroces melosos o arroces de pescado.

Comida japonesa: el sushi, el sashimi o el tataki de atún son el acompañante perfecto para el vino Albariño.



RÍAS BAIXAS VENDIÓ 37 MILLONES DE LITROS EN 2021, UN 20% MÁS QUE EN 2019-2020, CONSOLIDÁNDOSE COMO UNA DE LAS VARIEDADES DE VINO MÁS DE MODA EN EL MERCADO.