



# XANDOMEL 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 (MARIDAJE 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.**