



Vino Albariño del Valle del Salnés, una tierra mágica con un microclima único donde nuestros viñedos con más de medio siglo de vida reciben sus horas de sol y de penumbra acariciados por las brisas atlánticas

Nota de Cata

Límpido y brillante, de color pajizo y destellos verdosos. De alta intensidad, aparecen frutas como la manzana, pera, cítricos y también recuerdos florales, propios de la variedad.

Agradable e intenso en boca, destaca su estructura y armonía.

Es un claro exponente varietal del Valle del Salnés.



PRODUCTO
Bodega

PONTE DA BARCA
BODEGAS CHAVES S.L.



D.O.

D.O. RÍAS BAIXAS



VARIEDAD

ALBARIÑO 100%



PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Viñedo

VAL DO SALNÉS

Cosecha

SEPTIEMBRE

Fermentación

CONTROLADA A 16 °C



PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol

13% VOL

Ac. Total

6 – 6,5g/l

Azúcar residual

1,5 – 3g/l



CONSUMO

12 °C



PRESENTACIÓN/EMBALAJE

Botellas

BORDELESA Reserva Alta

Botellas/caja

6/12 unid.

Peso/caja

8/16 Kg

Cajas/palet

100 /48 unid.

