

Albariño

El vino Albariño es un vino blanco excepcionalmente aromático y sabroso, con una acidez refrescante y una complejidad que lo hace ideal para una variedad de platos. Su sabor único y su versatilidad en el maridaje hacen que sea un vino que todo amante del vino debería probar.



Nombre de la Varietal: Albariño (también conocida como Alvarinho en Portugal)

Tipo de Uva: Es una variedad de uva de piel verde.

Reseña Histórica: La uva Albariño es originaria de Galicia, en la costa atlántica norte de España. Se cultiva ampliamente en ambos lados de la frontera entre España y Portugal.

Países y Subregiones de Cultivo: En España, el albariño constituye más del 90% de las uvas plantadas en la zona de las Rías Baixas. En Portugal, los vinos Alvarinho Vinho Verde a veces se embotellan con una cierta cantidad de dióxido de carbono. También se planta en algunas de las áreas más frescas de California, incluidas las laderas en el lado que da al mar de las montañas costeras en el condado de San Luis Obispo.

Técnicas de Viticultura: La variedad tiene un alto contenido de acidez y se puede producir como un vino blanco ligero o con un estilo más completo, con envejecimiento en roble o lías que se suman a la textura y la riqueza. Albariño es una variedad moderadamente vigorosa, robusta y fértil. Se caracteriza por una maduración temprana y por tener pequeños racimos de uvas de tamaño mediano y piel gruesa.

Técnicas de Vinificación: La variedad a menudo se convierte en un vino Vinho Verde ligeramente espumoso en Portugal.

Características del Vino

Color del Vino: Los vinos Albariño son de color amarillo limón con reflejos verdosos.

Notas Frutales: Los vinos Albariño son extraordinariamente aromáticos, con caracteres a melocotón y cítricos.

Notas Florales: Los vinos Albariño tienen notas florales intensas.

Notas Herbales y Vegetales: Los vinos Albariño tienen fondos herbáceos.

Tipo de Barrica: En su mayoría se utilizan tanques de acero inoxidable pero algunas bodegas optan por fermentar el vino Albariño en barricas de roble.

Notas de Compuestos Orgánicos: Los vinos Albariño tienen matices que recuerdan a la manzana madura e incluso al caramelo.

Notas de Compuestos Inorgánicos: A menudo se percibe una característica marina del cercano océano Atlántico, que a veces se manifiesta como una ligera salinidad.

Tipo de Vino Según el Azúcar Residual: Los vinos Albariño son vinos blancos secos.

Tipo de Acidez: Los vinos Albariño tienen una acidez elevada a media.

Nivel de Alcohol Promedio: Los vinos Albariño tienen una graduación alcohólica media-alta.

Complejidad y Final en Boca: Los vinos Albariño son untuosos, frescos, con un prolongado retrogusto.

Maridaje

Aquí tienes una lista de platos internacionales o populares que maridan bien con el vino Albariño:

Tabla de quesos: El vino albariño combina con todo tipo de entrantes, pero con los quesos hace una combinación excepcional, destacando los quesos cremosos como Brie o Camembert.

Jamón ibérico: Combina de maravilla con el jamón ibérico, ya que se trata de un tipo de vino que equilibra la sensación untuosa en la boca.

Pulpo “a feira”: El albariño es un vino que marida de lujo con todo tipo de pescados y mariscos.

Mejillones al vapor: Son maridajes que nos encantan porque potencian el sabor de la cocina gallega.

Rodaballo: Es idóneo para maridar con paellas o cualquier arroz con marisco.