

OSO Polar

ALBARÍÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Zona + suelo

Situados en Salnés, Pontevedra.
Suelos de arena y granito.

Clima

Atlántico, temperaturas moderadas todo el año y alta pluviosidad.

Elaboración

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La mezcla final lleva una parte de vino fermentado en fudre de madera.

Nota de cata

Vista: brillante, amarillo pajizo con ribetes acerados y algún reflejo dorado.

Nariz: marcado carácter varietal, cítricos, toques de fruta tropical, recuerdos minerales y notas herbáceas y balsámicas muy refrescantes.

Boca: sabroso y fresco, con un buen recorrido untuoso y muy agradable. Contenedida acidez que nos acompaña hasta llenar el paladar y dejarnos un sutil recuerdo amargo.

Maridaje

Ensaladas frutales con aliños balsámicos, carnes de ave y parrilladas de verdura variada, pescados, mariscos, pulpo a feira.

