

# 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.

