



PARDEVALLES ALBARÍN

Elaborado 100% con Albarín Blanco. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 48 h. Descube, prensado y desfangado estático del mosto durante otras 48 h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hl. a una temperatura de 13°C.

FICHA DE CATA: Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad que aportan complejidad al conjunto.

Fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.50%.

MARIDAJE: Acompaña pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Servir a 8°-10°C.

EN LA PRENSA

91 puntos Tanzer.

93 puntos Guía Peñín.

91 puntos Guía ABC.

PREMIOS

Medalla de Plata en los Decanter World Wine Awards 2011.

Medalla de Bronce en el International Wine Challenge 2011.

91 puntos guía Gourmets 2019.