

QUIÑÓNS DA INSUA

ALBARIÑO

Origen

Caldelas de Miño. Tui
Zona Red Natura 2000
Denominación de Origen Rías Baixas

Grado alcohólico

12,5%Vol.

Viñedos

Variedad Albariño.
Conducción en espaldera con orientación norte-sur.
Poda en Guyot simple.
Masa vegetal mantenida todo el año, sin movimiento de tierras.
Control de vegetación y plagas según normativa Red Natura 2000 para minimizar impacto ambiental.
Granito como elemento de sujeción de la planta.
Distancia entre plantas de 2m x 2,7m.
Insolación de 2.500 horas de sol al año.

Vinificación

Vendimia manual.
Desfangado estático en frío, 48 h 7 °C.
Fermentación con pie de cuba del propio viñedo.

Notas de cata

Fase visual: Aspecto limpio y brillante, color amarillo limón, con sutiles reflejos verdosos.

Fase olfativa: Aromas de alta intensidad, muy varietales y complejos, con marcadas notas cítricas y frutales sobre delicados matices florales.

Fase gustativa: Paso por boca agradable y persistente, con buena estructura y frescura derivada de su marcada acidez.

Maridaje

Ideal para todo tipo de pescados, mariscos, pastas, arroces y carnes blancas.
Acompaña a cualquier tipo de entrante.



Quiñóns da Insua S.L.
Paramos 45 · Tui · 36729 · Pontevedra
Tl.+34 666519327
www.quinonsdainsua.es
info@quinonsdainsua.es

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
GALICIA · ESPAÑA