

# QUIÑÓNS DA INSUA

ALBARIÑO

## Origen

Pontevedra · Galicia  
Zona Red Natura 2000  
Denominación de Origen Rías Baixas

## Grado alcohólico

13,5% 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](http://www.quinonsdainsua.es)  
[info@quinonsdainsua.es](mailto:info@quinonsdainsua.es)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Rías Baixas*

GALICIA · ESPAÑA