



PACO & LOLA

**El albariño más fresco y divertido
de las Rías Baixas,
que destila alegría por la vida
y reparte sonrisas allá donde va!!**

Info

100% Albariño.
D.O. Rías Baixas - Val do Salnés.
Producción sostenible.

Elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos. Los viñedos se cultivan en terrenos franco-arenoso, graníticos y ligeramente ácidos. Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 21 días, manteniéndose sobre sus lías finas durante 3 meses hasta la estabilización y embotellado.

Temperatura de servicio: 8 - 10°C.

Fase Visual

Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

Fase Olfativa

Intensidad media-alta, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), tropical (mango, lichis) y frutas de hueso.

Fase Gustativa

Albariño en estado puro, muy fresco e intenso. Paso de boca graso y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.



PREMIOS:

- Medalla de Plata**, Decanter World Wine Awards 2019 (UK)
- Medalla de Plata**, Concours Mondial Bruxelles 2019 (Suíza)
- Medalla de Plata**, Bacchus 2019 (España)
- Medalla de Bronce**, International Wine Challenge 2019 (UK)

Otras Añadas:

Añada 2017: 91 puntos, Guía Peñín 2019 (España)

