

AIREXA- RIAS BAIXAS BY MARTIN BERASATEGUI



VARIEDADES Y CRIANZA

100% Albariño. Crianza 6 meses sobre lías.

ELABORACIÓN Y SUELO

Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades. Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz afrutada con notas de frutas cítricas, pomelo y melocotón. Paso ágil en boca, acidez refrescante y final afrutado con un ligero retrogusto.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; entre 6 y 8°C. Acompaña perfectamente con aperitivos, pescados, mariscos, sushi y carne blanca.