



# BALADIÑA

Albariño 100%

**ELABORACIÓN:**

Maceración pelicular en frío, crianza en depósito durante un mínimo de 12 meses e embotellado tardío

D.O.: Rías Baixas

**NOTA DE CATA:**

De cor amarela dourada con brillantez e glicérico. O nariz é delicado, de grande intensidade de aromas a froita fresca e balsámicos. O paso de boca é saboroso, graxo, redondo e de amplo final.

SERVIZO: Entre 12-14 °C

**PRESENTACIÓN:**

Botella bordelesa prestixio de 75 cl  
Caixa de 6 e 2 uds.

para gozar



# BALADIÑA

## **Albariño 100%**

### ELABORACIÓN:

Maceración pelicular en frío, crianza en depósito durante un mínimo de 12 meses y embotellado tardío

D.O.: Rías Baixas

### NOTA DE CATA:

De color amarillo dorado con brillantez y glicérico

La nariz es delicada, de gran intensidad de aromas a fruta fresca y balsámicos.

El paso de boca es sabroso, graso, redondo y de amplio final.

SERVICIO: Entre 12-14°C

### PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa prestigio de 75cl.

Caja de 6 y 2 uds.

para disfrutar

## **Albariño 100%**

### PROCESS:

Cold film maceration, ageing in cask for a minimum of 12 months and late bottling

D.O.: Rías Baixas

### TASTING NOTES:

Golden yellow colour, vibrant and glycerous

Delicate nose, with great intensity of fresh fruit and balsamic aromas.

In the mouth it is flavoursome, oily and rounded with a full finish.

SERVING: Between 12 and 14°C

### PRESENTATION:

Bordeaux bottle prestige 75cl.

Case of 6 and 2 bottles.

to enjoy