



PRODUCTO: Albariño Brandal
PRODUCTOR: Adegas D'Altamira
PAIS: España
ZONA: D. O. Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA: 100% Albariño
GRADO ALCOHOLICO: 12,5%

DESCRIPCION:

Sin lugar a dudas, Albariño Brandal se ha convertido en uno de los estandartes de los albariños "auténticos"; esos que de verdad nos muestran la frutosa y exuberante personalidad de la uva gallega por excelencia, sus verdaderos aromas y carácter.

Estamos ante un blanco muy expresivo, personal, sugerente, complejo y estructurado, como siempre con una presentación excelente en elegante y estilizada botella "especial bordelesa troncocónica". Fiel a un estilo invariable, su complejidad aromática sorprende y es de agradecer. Una cualidad a la que une su probada capacidad de envejecimiento que le convierte en uno de los albariños con más vida por delante.

NOTA DE CATA:

De color amarillo dorado con tonalidades verdosas. Intenso, presenta aromas balsámicos (hinojo, anisados, laurel) y frutas blancas (manzana, pera) piel de limón y albaricoque. En boca buena acidez que le da frescura, grasa y con volumen.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir frío entre 8 y 10°C

Este albariño, tomado como aperitivo, es compañero ideal de gran número de tapas marineras y de los pinchos más contemporáneos.

También armoniza a la perfección con la cocina más vinculada al mar: mariscos a la plancha o hervidos, pescados en la mayoría de sus variantes o los arroces de sabor más marinero.



PRODUCT: Albariño Brandal
PRODUCER: Adegas D'Altamira
COUNTRY: Spain
REGION: Rías Baixas (D.O.)
GRAPE VARIETY: 100% Albariño
ALCOHOL STRENGTH: 12,5% by volume

DESCRIPTION:

The Brandal has a pale yellow color with green hues. It gives off a varied and intense aroma of citrus fruits (lemon, grapefruit), combined with sweeter notes of peach and white flowers in the end. Nice acidity in the mouth with flourishes of citrus and delicate, bitter balsamic hints and salinity.

WINEMAKER'S NOTES:

This "Branco Albariño D'Altamira" or Brandal, comes from select Albariño grapes, the smallest white grapes in the world, grown on small parcels of land in the southern part of Galicia region, in Pontevedra province.

All processes, from vineyard to winery, are focused to extract the maximum quality of this highly concentrated grape. The grapes are hand-harvested, hand-selection and hand sorted, then destemmed and undergo 12 hours of pre-fermentation skin maceration. Maceration is stopped and cold stabilization takes place over six months prior to clarification and controlled fermentation. Unlike other Rías Baixas wines, Adegas D'Altamira does not undergo malolactic fermentation. Therefore, the wine keeps its acidity, yet is balanced by the concentrated fruit for a complex, sophisticated white wine with great mouth feel and better ageing potential.

SERVING HINTS

Serve chilled on its own, 8-10°C; 47-50F.

As a great accompaniment to any kind of shellfish, light seafood, any fresh blue and white fish, or spice food.