



PRODUCTO: Adegas D'Altamira Selección

PRODUCTOR: Adegas D'Altamira

PAIS: España

ZONA: D. O. Rías Baixas

VARIEDAD DE UVA: 100% Albariño

GRADO ALCOHOLICO: 13%

DESCRIPCION:

Sin lugar a dudas, Adegas D'Altamira selección 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 irisaciones verdosas. En nariz intenso presenta aromas de hierba recién cortada, flores blancas (azahar, jazmín) sobre un fondo levemente escabechado (lías finas) balsámico, mineral y fruta tropical (piña, lichis).

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir frío entre 10 y 12°C

Es un vino excelente para paladear con tranquilidad en cualquier momento del día o para ocupar un lugar de privilegio en las mesas donde estén presentes el marisco, los pescados, los arroces, las pastas, las carnes blancas o los quesos más suaves y delicados.



PRODUCT: Adegas D'Altamira Selección
PRODUCER: Adegas D'Altamira
COUNTRY: Spain
REGION: Rías Baixas (D.O.)
GRAPE VARIETY: 100% Albariño
ALCOHOL STRENGTH: 13% by volume

DESCRIPTION:

The Adegas D'Altamira boasts a yellow straw color, with green reflections, and intense aromas of fresh fruit, citrus and fine lees, together with fine grass, thyme, rosemary and a delicate, sweet balsamic end. It has a tasty, fresh palate, with a touch of spices and stone.

WINEMAKER'S NOTES:

This wine comes from carefully selected Albariño grapes, the smallest white grapes in the world. All processes, from vineyard to winery, are focused to extract the maximum quality of this highly concentrated grape. The grapes are hand-harvested from vines that are more than 35 years old and trellised four-to-five feet high using granite stakes to help prevent mold and mildew in this extremely humid region. After hand-selection and hand-sorting, the grapes are destemmed and undergo 24 hours of pre-fermentation skin maceration. Maceration is stopped and cold stabilization takes place over six months (three months sur lies) 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 more complex, sophisticated white wine with great mouth feel and better ageing potential.

SERVING HINTS

Serve chilled on its own, 10-12 °C; 50-54 F.

As a great accompaniment to any kind of shellfish or light seafood, cooked fish, pâtée or soft cheeses.