

OSO Polar

ALBARIÑO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rias Baixas

ZONA SUELO

Situados en Salnés, Pontevedra.

Suelos de arena y granito.

CLIMA

Atlántico, temperaturas moderadas todo el año y alta pluviosidad.

VARIEDAD

Albariño es la variedad principal.

Es una variedad de racimos pequeños y grano pequeño, de brotación temprana y de maduración tardía.

Una uva dulce y muy glicérica con un aroma característico que recuerda al albaricoque.

Vendimia manual desde mediados de septiembre a principios de octubre.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La mezcla final lleva una parte de vino fermentado en fudre de madera.

NOTA DE CATA

Vista: Brillante, amarillo pajizo con ribetes acerados y algún reflejo dorado.

Nariz: Marcado carácter varietal, cítricos, toques de fruta tropical, recuerdos minerales y notas herbáceas y balsámicas muy refrescantes.

Boca: Sabroso y fresco, con un buen recorrido untuoso y muy agradable. Expresiva fruta fresca como protagonista, manzana ácida, lima. Contenida acidez que nos acompaña hasta llenar el paladar y dejarnos un sutil recuerdo amargo.

