



LOS AMANTES



Moderno, fresco, vibrante... con Los Amantes descubrirás una nueva manera de vivir las Rías Baixas.

Los Amantes obtiene su especial carácter al interrumpir la fermentación alcohólica antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que contiene 13 gr./L. de azúcar residual que lo convierten en un nuevo concepto en las Rías Baixas; un Rías Baixas Semi-Seco.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color amarillo con reflejos limón

FASE OLFATIVA

Intensidad alta con notas de melocotón, manzana madura y melón. Con un fondo de cítricos de limón

FASE GUSTATIVA

Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retronasal muy frutosa y cítrica

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12%

ACIDEZ TOTAL: 6,3 gr/L.

AZÚCAR RESIDUAL: 13 gr./L.

