

VINOS SELECCIONADOS POR VINISSIMUS PARA LA FIESTA DEL ALBARIÑO 2018

- Pazo Señorans Selección de Añada: más de 30 meses de crianza sobre lías y cepas de más de 45 años explican la cremosidad y el carácter profundo de este albariño de excepción.
- Do Ferreiro Cepas Vellas: cada botella del Cepas Vellas esconde la esencia de las cepas de más de 200 años cuyas uvas ligeramente afectadas por la botritis permiten al Do Ferreiro alcanzar una complejidad nunca antes vista en un blanco gallego.
- Organistrum: fresco y untuoso a la par gracias al trabajo con las lías finas y a la crianza parcial en barricas de roble francés.
- Pedralonga: cítrico y mineral, Pedralonga es arquetipo de albariño nítido y atlántico, de granito, sabiduría y paciencia.
- Lusco: los racimos para el Lusco se vendimian a mano y sus uvas fermentan con levaduras silvestres para dibujar el perfil más honesto del varietal.