

VINO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS -ALBARIÑO

FASE VISUAL: Amarillo pajizo con reflejos dorados y verdes de aspecto cristalino y brillante.

FASE OLFATIVA: Intensidad media. Aromas florales y frutales. Flor blanca, cítricos, manzana, fruta con hueso...

FASE GUSTATIVA: En boca suelen ser frescos y equilibrados, untuosos con una acidez moderada y bien integrada con recuerdos frutales (manzana y frutas de hueso). Suelen tener una amplia estructura. Con una fase retronasal frutal intensa que confirma los aspectos olfativos. El postgusto es persistente, sabroso y afrutado.

MARIDAJE:

Los Rías Baixas son vinos muy versátiles, por su equilibrada acidez y sus aromas afrutados, entre otros, para realizar un gran número de maridajes de todo tipo. Como sabemos maridar es el arte de acompañar alimentos y bebidas, y es aquí donde los Rías Baixas Albariños demuestran, entre otras excelencias, su capacidad para acompañar con el infinito abanico gastronómico.

*Son el perfecto acompañamiento de pescados y mariscos propios de nuestra gastronomía.

*Acompañan con todo tipo de aperitivos, desde las conservas hasta salazones, frituras y pintxos variados...

*Son, quizás, los vinos que mejor acompañan al Sushi, entre otros platos de arroz, como los arroces a banda, el arroz negro, la paella mixta y los caldosos de verduras, pescado, marisco y la exquisita fidegüa.

*Respetan, como pocos, las pastas acompañadas de salsas especiadas y aromáticas y resultan magistrales con quesos, en especial los cremosos y los elaborados a partir de leche de cabra y oveja de media curación.

*Obviando el tópico, acompañan con todo tipo de carnes blancas, respetando y alargando el sabor de estas, ya sea a la plancha, guisadas o en fondue .

Y, por último, reseñar que ante todo, los maridajes que hemos citado son solo consejos para el disfrute, a la hora de acompañar un Rías Baixas, cada paladar tiene unas preferencias personales y unos gustos adquiridos. Dejaros guiar por ellos.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 10-12º C

