

VIÑO DA DENOMINACIÓN DE ORIXE RÍAS BAIXAS - ALBARIÑO

FASE VISUAL: Amarelo palloso con reflexos dourados e verdes de aspecto cristalino e brillante.

FASE OLFACTIVA: Intensidade media. Aromas florais e froiteiros. Flor branca, cítricos, mazá, froita con óso...

FASE GUSTATIVA: En boca adoitan ser frescos e equilibrados, untuosos cunha acidez moderada e ben integrada con recordos froiteiros (mazá e froitas de óso). Adoitan ter unha ampla estrutura. Cunha fase retronasal froiteira intensa que confirma os aspectos olfactivos. O postgusto é persistente, saboroso e afroitado.

MARIDAXE: Os Rías Baixas son viños moi versátiles, pola súa equilibrada acidez e os seus aromas afroitados, entre outros, para realizar un gran número de maridaxes de todo tipo. Como sabemos, maridar é a arte de acompañar alimentos e bebidas, e é aquí onde os Rías Baixas Albariño demostran, entre outras excelencias, a súa capacidade para acompañar co infinito abano gastronómico.

* Son o perfecto acompañamento de peixes e mariscos propios da nosa gastronomía.

* Acompañan todo tipo de aperitivos, desde as conservas ata salgadasuras, frituras e petiscos variados.

* Son, quizais, os viños que mellor acompañan o suxi, entre outros pratos de arroz, como os arroces a banda, o arroz negro, a paella mixta e os caldosos de verduras, peixe, marisco e a exquisita fideuá.

* Respectan, como poucos, as pastas acompañadas de salsas especiadas e aromáticas e resultan maxistras con queixos, en especial os cremosos e os elaborados a partir de leite de cabra e ovella de media curación.

* Obviando o tópico, acompañan con todo tipo de carnes brancas, respectando e alongando o seu sabor, xa sexa á prancha, guisadas ou en fondue.

E, por último, salientar que ante todo as maridaxes que citamos son só consellos para o disfrute, á hora de acompañar un Rías Baixas, cada padal ten unhas preferencias persoais e uns gustos adquiridos. Deixádevos guiar por eles.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 10-12º C

