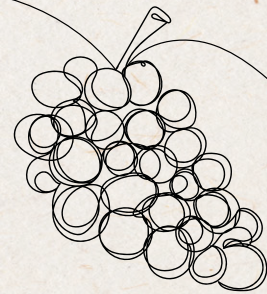


# Vino de la Denominación de Origen Rías Baixas



## 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.



Descubre como  
hacer tu propia  
cata en casa

### 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 excéncias, 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 10-12 °C.