

LAGAR DO NAVEGANTE

ALBARIÑO
Sobre Lías

100% ALBARIÑO

2025

DATOS BÁSICOS
Denominación de Origen: Rías Baixas
Tipo de Vino: Blanco
Variedad de uva: 100% Albariño
Criado sobre lías en depósito de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Grado alcohólico: 12,5%
Valor energético: 312 kJ / 74 kcal
Alérgenos: contiene sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Procede de viñedos en pendiente asentados sobre suelos de arena y granito. Al estar expuestos a la meteorología atlántica, se consigue un desarrollo y una maduración de la uva más pausados.

NOTA DE CATA

Vista
Tono amarillo de intensidad pajiza, completamente nítido y con luminosos matices oro y verde.

Nariz
Perfume potente y definido donde dominan las frutas carnosas (melocotón, albaricoque) y cítricas, complementadas con dejes herbáceos y un toque de piedra mojada.

Boca
Entrada untuosa y envolvente en el paladar. Muestra un equilibrio impecable entre una frescura bien medida y un persistente final salino propio del norte de España.

MARIDAJE Y CONSUMO
Ideal entre 8 y 10 ºC, su frescura y cuerpo lo hacen perfecto para acompañar mariscos, pescados al horno, sushi, arroces marineros y carnes blancas ligeras.

FORMATO
Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 botellas.

BARBADILLO
DESDE 1821