

VIRAVOLTA

“De cando en vez, no camiño, temos que dar unha viravolta para poder seguir a camiñar na dirección correcta.”

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR

FICHA TÉCNICA – VIRAVOLTA 2024

D.O. Rías Baixas – Subzona Condado do Tea

Variedades de uva:

80% Albariño, 10% Treixadura, 5% Loureira, 3% Caíño Blanco, 2% Godello

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 16 kg con selección de uva en el viñedo.

Prensa directa y fermentación en depósitos de acero inoxidable a 15 °C.

Crianza sobre lías finas durante el invierno para estabilización natural.

Embotellado en primavera con un mes de reposo en botella antes de su comercialización.

Nota de cata:

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Aroma fragante y varietal, con notas cítricas, fruta de hueso (durazno),

flores como la rosa y hierbas aromáticas (manzanilla, laurel).

Toques balsámicos y fondo floral que aportan complejidad.

En boca es fresco, elegante y bien estructurado, con acidez marcada y un final largo, cítrico y ligeramente goloso.

Temperatura de servicio recomendada: 8-10 °C

Maridaje sugerido:

Ideal para mariscos, pescados blancos, arroces, sushi y quesos frescos.

