



ALBARIÑO

ANTONIO EL CRUEL

À quelques kilomètres de Saint-Jacques-de-Compostelle, ville médiévale et Patrimoine de l'Humanité, la vallée du fleuve Ulla renferme l'une des sous-zones les plus riches de l'appellation d'origine Rías Baixas. Un lieu où la qualité de la terre et le climat confèrent des notes particulières aux plants de vigne de l'Albariño qui deviennent les protagonistes du paysage et du patrimoine local.

Le Pazo de Ximonde est une référence notable de ce patrimoine ; il s'agit d'une construction baroque monumentale baignée par des fontaines, des canaux et des étangs qui irriguent des bosquets composés d'espèces autochtones.

À l'abri de ses murs et de sa beauté naturelle se trouve le domaine de Barallobre, notre caveau et nos vignes qui conservent des pieds centenaires, témoins de la grande tradition vinicole de la propriété. Tout cela nous incite à respecter l'authenticité du travail artisanal dans l'élaboration de nos meilleurs vins.

Un processus de maturation lent, au cours duquel le plus grand soin est apporté à chaque détail pour obtenir

NOTES DE DÉGUSTATION

- Phase visuelle : Jaune avec des irisations vertes, un éclat argenté limpide et brillant.
- Phase olfactive : Arôme intense de fruit à noyau (prune, pêche), notes d'agrumes et de fleurs (fleur d'oranger). Complexe, long et pénétrant.
- Phase gustative : Il est long en bouche avec une entrée agréablement fruitée, onctueuse et présente des notes herbacées légères qui lui confèrent de la fraîcheur.
- Phase visuelle : Jaune avec des irisations vertes, un éclat argenté limpide et brillant.

MARIAGE

À déguster avec du poisson comme le bar ou le mérrou, dans la gastronomie de fusion, avec des plats de riz marins ou de montagne, des fideuás, du gibier à plume et des pièces de viande sélectionnées.

Accompagnement idéal des fruits de mer et des poissons bleus dans tout type de préparation, même marinés et fumés. Mariage exceptionnel avec le jambon ibérique.

Enologue: José Manuel Martínez Juste

Appellation d'Origine: Rías Baixas.

Zone de production: Ribera del Ulla.

Variété: 100% Albariño.

Époque des vendanges: Septembre 2017

Date de mise en bouteille: Juillet 2018

Teneur en alcool: 13% Vol.

Acidité totale: 6'8 g/L

Acidité volatile: 0'36 g/L

Sucres réducteurs: 1'6 g/L

Bouteilles produites: 7.000 bouteilles 75 cl.