



## ALBARIÑO

# ANTONIO EL CRUEL

A pocos km de Santiago de Compostela, ciudad medieval y Patrimonio de la Humanidad, el valle del río Ulla acoge una de las subzonas más ricas de la D.O. Rías Baixas. Un lugar donde la calidad de la tierra y el clima aportan notas diferenciales a las cepas albariñas, y se convierten en las protagonistas del paisaje y patrimonio local.

Buena muestra de este patrimonio es el Pazo de Ximonde; una monumental edificación barroca donde fluyen fuentes, canales y estanques que riegan bosquetes de especies autóctonas.

Al abrigo de sus muros y belleza natural localizamos nuestra Bodega Barallobre y nuestras viñas que aún conservan cepas centenarias que atestiguan la gran tradición vitivinícola de la finca. Todo esto nos lleva a respetar la pureza del trabajo artesanal en la elaboración de nuestros mejores vinos.

Un proceso de maduración lento, donde se cuida y mimra cada detalle para obtener un vino albariño de autor a la altura de los mejores paladares y maridajes, con una reposada evolución en botella que alarga su vida y mejora todos sus matices.

### NOTAS DE CATA

- **Fase Visual:** Amarillo con irisaciones verdosas, acerado limpio y brillante.
- **Fase olfativa:** Intenso aroma fruta de hueso (ciruela, melocotón) notas cítricas y florales (azahar) Complejo largo y penetrante.
- **Fase Gustativa:** En boca es largo, entrada agradable frutal, untuoso, muestra ligeras notas herbáceas que le confieren frescor.

### MARIDAJE

Ideal para degustar con pescados como lubina o mero, en cocina de fusión, arroces de mar y montaña, fideuás, caza de pluma y cortes selectos de ternera.

Pareja perfecta de mariscos, pescados azules en cualquier preparación, incluso marinados y ahumados. Excepcional maridaje con jamón ibérico.

**ENÓLOGO:** José Manuel Martínez Juste

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Ribera del Ulla.

**VARIEDAD:** 100% Albariño.

**FECHA DE VENDIMIA:** Última semana de Septiembre de 2024

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Julio de 2025

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 7 gr/litro

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,34 gr/litro

**AZÚCARES REDUCTORES:** 2,57 gr/litro

**BOTELLAS ELABORADAS:** 2.718 botellas de 75 cl.

**ALÉRGENOS:** Contiene sulfitos