



# Carballal

Nuestro clásico de bodega, resultado del aporte exclusivo de nuestras cepas viejas y el reposo en bodega durante 4 meses sobre lías finas.

El Albariño Carballal es el que primero comenzamos a elaborar en nuestra bodega, cuando en los años 50 nuestro padre compró las primeras parcelas que, ahora, nos surten de las cepas más viejas y aromáticas de la finca.

## CARACTERÍSTICAS:

- **Variedad:** 100% Albariño. Cepas viejas.
- **Viñedos:** Finca Carballal.
- **Graduación:** 12,5 % Vol.
- **Añada:** 2014.
- **Presentación:** Elegante botella bordelesa 0,75 l. Se comercializa en cajas de 3, 6 y 12 botellas. Taponado con corcho natural.
- **Elaboración:** Fermentación con levadura indígena en acero inox. y maduración sobre lías finas durante cuatro meses.

## NOTAS DE CATA:

- Color amarillo pajizo-limón brillante.
- Aromas varietales con base floral y notas de fruta madura.
- Estructurado, maduro, graso, mineralidad, elegantes sensaciones amargas y sabor de largo recorrido. Se puede disfrutar en el año y al menos otros dos en plenitud de aromas y sabores.

## MARIDAJE:

La estructura de este vino lo hace ideal para acompañar las comidas y cenas, en un rango muy amplio de platos, incluso con carnes. Nuestra sugerencia: mariscos cocinados, pescados al horno, y en general perfecto para maridar primeros y segundos platos sin cambiar de vino.

