



# Floreano

*...e punto*

El carácter auténticamente galego de Floreano vertido en un albariño macerado en frío. Intenso, aromático... *je punto!*

## CARACTERÍSTICAS:

- Variedad: 100% Albariño.
- Graduación: 12%.
- Embotellado: Añada 2014.
- Presentación: Floreano...e Punto se puede adquirir con dos etiquetas que hablan de la dualidad de Galicia: la de la tradición, representada por el mítico personaje de Gogue -Floreano-; y la de la modernidad, por medio de una sofisticada mujer con boina. En cajas de 6 y taponadas con corcho técnico.
- Elaboración: Albariño macerado a 12° - 13°, fermentado con levadura indígena y madurado en envases de acero inoxidable.

## NOTAS DE CATA:

- Color: amarillo pajizo y brillante.
- Aroma: es intenso, con recuerdos de manzana, albaricoque y frutillas silvestres.
- Gusto: bien armado, notas cítricas crujientes y un ligero dulzor perfectamente integrados que abren paso a una sugerente tanicidad madura capaz de aportar complejidad y delicadeza. Se alarga en el post-gusto con sensaciones frescas.

## MARIDAJE:

Marida bien con productos del mar y también con alimentos más elaborados, como salsas y carnes.