

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

SEÑORÍO DE OSUNA

INTENSOS AROMAS
FRUTALES
Y FLORALES

D.O. RIAS BAIXAS

VARIEDAD:	100% Albariño
VINIFICACIÓN:	Uva despalillada y estrujada por una maceración en frío para obtener una mayor intensidad en aromas primarios; marcando así la tipicidad aromática de la variedad. Continúa el proceso de fermentación a baja temperatura para conseguir más complejidad en aromas secundarios y terminando con una permanencia de 5 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable.

ASPECTO:

Brillante, de color amarillo pajizo, con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa.

AROMA:

Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial. Recuerdo de cítricos como pomelo, notas de semilla a manzana, pera y hueso de albaricoque. Hierbas aromáticas.

BOCA:

Se muestra fresco, carnoso y persistente. Postgusto donde aparecen de nuevo los matices frutales. Vino serio y con personalidad.

TEMPERATURA:

Servir a 8°C - 9°C

