



La Val Albarino, 2020

Bodegas La Val
ESPAGNE, GALICE, RIAS BAJAS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Albariño
ÂGE MOYEN DES VIGNES	28 ans, Finca Taboexa plantées en 1990 et Finca Arantei plantées en 1989
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,5 g/l
SUPERFICIE	Deux propriétés: Taboexa (13ha) et Arantei (35ha)
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de Taboexa se situe à 300 mètres d'altitude et celui d'Arantei à 30 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Taboexa: sablonneux et granitique et Arantei: argile et galet
VINIFICATION	Vendange manuelle. Macération à froid pendant 6 heures à 10°C. Pressurage léger. Fermentation contrôlée dans des cuves en acier inoxydable à 16°C.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune paille intense avec des reflets brillants de vert. Au nez, des arômes prononcés d'herbes fraîches, de laurier accompagnés de notes subtiles florales et d'agrumes. En bouche, c'est un vin frais avec des saveurs remplissant le palais sur des notes d'agrumes et de fruits, laissant une sensation agréable et une finale en longueur.
CONSOMMATION	Idéal avec les fruits de mer, des sushis ou des fromages frais. Servir à 12°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14354512

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.85 \$



PRIX ET MENTIONS



VINOUS 92/100