



Amarillo intenso. Nariz cítrica con toques de pomelo, manzana y recuerdos lácteos. Untuoso, carnoso, con un agradable final mineral.

D.O. Rías Baixas

País España

Botellas al año 30.000

Formatos 75cl, Magnum 1,5l

Rendimiento 6.500Kg/Ha

Tipo de vino Blanco sin crianza

Graduación 13% vol.

Variedad de uva 100% Albariña proveniente de cepas de 25 años.

Particularidades Fermentación meloláctica sobre lías.

Albariño Pedralonga

Seña de identidad. El auténtico estandarte de la bodega. Puro granito destilado, bañado por las borrascas atlánticas y por el sol de un viñedo que mira al sur, y que, después, está afinado con las notas que aporta la fermentación maloláctica.

Blanco de guarda. En Pedralonga, le concedemos tiempo al vino. Tras la vendimia lo dejamos reposar durante meses en la bodega y esperamos a Julio para embotellarlo, cuando está perfectamente estabilizado. Después evoluciona tan bien en la botella, que se mantiene vivo durante años.

Puro Albariño. La maceración maloláctica sobre lías, sin levaduras añadidas, resulta en un Albariño inmaculado, que expresa toda la personalidad varietal de la uva.