



*Amarillo dorado. Aromas que evocan cítricos, frutas confitadas e hinojo. Graso, carnoso, de buena amplitud y persistencia.*

**D.O.** Rías Baixas

**País** España

**Botellas al año** 700

**Formatos** 75cl

**Rendimiento** 4.000Kg/Ha

**Tipo de vino** Blanco criado en inox.

**Graduación** 13% vol.

**Variedad de uva** 100% Albariña de cepas con 25 años.

**Particularidades** Mosto

lágrima, sin prensar, fermentado a baja temperatura con 9 meses sobre lías, proveniente de viñedo sobre bancal.

## Albariño Vendetta

**Edición limitada.** Las escasas botellas que se producen, aún en las buenas añadas, son un reflejo de la exclusividad de este vino, que se atreve a explorar los límites gustativos y aromáticos que puede alcanzar el Albariño, sin recurrir a correcciones químicas.

**El Albariño reinventado.** El desafío era construir algo nuevo con la misma materia prima y manera de hacer de la bodega. Así sobrevino un producto exclusivo, diferente a todos los Albariños.

**Tres uvas para un racimo.** ¿Qué ocurre cuando un bodeguero involucra a un chef y a un diseñador en la creación de un vino? Que este tándem de tres inventa un Albariño tan poco ortodoxo como excelente; donde la imagen transgresora de su etiqueta anticipa la personalidad del vino.