



# Pedralonga

## Albariño

### Vino Blanco

Las bodegas Pedralonga se ubican en el noroeste de España, en la región de Galicia conocida como Rías Baixas, una región vinícola de reconocido prestigio caracterizada por un clima atlántico que proporciona temperaturas benignas y abundantes lluvias, el hábitat natural del albariño. Esta variedad de uva, de grano pequeño y piel gruesa, posee una gran intensidad aromática y destaca por su sabor afrutado y floral, su tacto untuoso y su sabor persistente.

La familia de Francisco Alfonso ha elaborado vino durante generaciones siguiendo métodos tradicionales basados en las pautas que marcan las fases lunares. En 1991, la bodega se reinventa y emprende una nueva aventura en la que contempla la modernización tecnológica de sus instalaciones y asimila los avances que acompañan a la viticultura más innovadora; pero sin olvidar la sabiduría que permite elaborar caldos sin correcciones químicas y sin filtrados, obtenidos exclusivamente del mosto procedente del viñedo más soleado, en donde el sabor y el aroma provienen directamente de la calidad de la tierra y del mimo de la uva.

**Variedades:** Albariño proveniente de cepas de 25 años (100%).

**Fincas:** Suelos arenosos. Cultivo en espalderas de cordón Royat.

**Vendimia:** Manual con selección de uva.

**Elaboración:** Pie de cuba sin levaduras sintéticas; trasiegos y clarificación por decantación; fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada; fermentación maloláctica sobre lías.

**Crianza:** Sin crianza.

**Graduación:** 12,50% vol.

**Nota de cata:** Limón, reflejos verdosos. Aroma intenso a frutas verdes, hierbas de monte, apuntes de pulpa de cítricos, maceración en lías. En boca es sabroso, frutal, untuoso, con toques a fruta escarchada, persistente.