

## IACOBI, ALBARIÑO



**VARIETALES:**  
100% Albariño

**D.O.:** Rias Baixas

**ELABORACIÓN:**

Despalillado y prensado de las bayas de uva albariño. Fermentación lenta, 10-15 días a una temperatura de 15-16<sup>a</sup>C con el fin de extraer aromas varietales. Sin fermentación maloláctica.

**CATA:**

Color: limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos.

Nariz: aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (albaricoque) y cítricos (mandarines, pomelos), con presencia de flores blancas (azahar).

Boca: fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad. Final Ligeramente amargo y persistente

