



# CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

## ALBARIÑO

Las uvas de nuestro Albariño provienen de nuestros propios viñedos, de las zonas de Peñarol Viejo y Cerrillos, zonas que son ideales para el cultivo de la vid, con micro clima en cada zona dentro del mismo predio que permite características especiales gracias a la topografía en las ondulaciones leves del suelo y su caracterización. Un clima con días cálidos permite la maduración completa de las uvas y crea sabores a fruta fresca. Las noches frescas ayudan a preservar el equilibrio natural de las uvas. Cosecha a mano, en pequeñas cajas, en las primeras horas del día y llevando a la uva a cámaras de frío, para en muy pocas horas bajar la temperatura a los requerimientos enológicos.

### Viñedo

*Peñarol Viejo · Los Cerrillos*

### Composición

• Albariño 100%.

### Descripción

- COSECHA: manual.
- ALCOHOL: 13,4% vol.
- ACIDEZ TOTAL: 3,4 g/l
- AZÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/l
- VINIFICACIÓN: Maceración pelicular, Fermentación con levaduras seleccionadas, crianza en Barricas Nuevas de Roble Francés, trabajo con lías.

### Notas de Cata

Máxima expresión de equilibrio y la crianza en barricas de roble, color amarillo medio, muy buena acidez, máxima expresión aromática, propias de Albariño, destacándose, frutas cítricos, pera, con notas de roble y su tostado en equilibrio, sintiéndose largo en boca, untuoso, notas a minerales, cubriendo con su plenitud todos los sentidos de la degustación y el disfrutarlo.

