

Variedades

100% Albariño de viñas de entre 10 y 50 años

Origen

España, Galicia, Rías Baixas, Meaño - Pontevedra

Suelo

franco-arenoso

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total,
maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente,
desfangado a 15°C, fermentación alcohólica de 24 días entre 18
- 20°C con levadura autóctona

Crianza

7 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,7 %, Ph: 3,12, SO2: 64, Azúcar residual: 2,82 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



DO FERREIRO

DO FERREIRO, Rías Baixas, Meaño

2025 00701 75 CL

2025 00701 50 CL

2025 00701 MAGNUM

2024 00701 50 CL

*La marca original de la casa. Albariño
madurado en viñedos que producen un
blanco de clásico y precioso color amarillo
pajizo, bien pigmentado, fresco, floral,
sabroso, elegante y persistente, apreciaciones
comunes a los dos caldos. Paradigma del vino
albariño.*