

# baixa sirena

## Albariño

### Características

**Variedad** : Albariño

**Región**: D.O. Rías Baixas, Valle del Salnés

**Viticultura**: Parral típico gallego y poda tradicional de 9 a 11 yemas.

**Elaboración**: Tras la vendimia manual, el mosto se macera en frío unas horas con las pieles. La fermentación se hace con levaduras autóctonas a partir de pie de cuba en depósitos de acero inoxidable, pre-evacuados con CO<sub>2</sub>. Una vez acabada, el vino reposa 3 meses con sus lías antes de una estabilización suave.

### Notas de cata

Un color fino. Una nariz que es como un golpe de mar, con sus notas yodadas y salinas, con un fondo cítrico. Una boca sutil y una acidez extraordinaria que casa perfectamente con la sensación salada.

### Maridaje

Perfecto para todo tipo de pescados en general; por la impresión yodada que da la cercanía del Atlántico, es ideal para mariscos, incluso los más intensos. También es muy adecuado para los aperitivos, ensaladas y verduras.

