



2012 Albariño Selección de Añada

Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

L'un des vins blancs les plus longs d'Espagne

Description:

Selección de Añada est considéré, depuis plusieurs années, comme l'un des meilleurs vins blancs d'Espagne.

Note de dégustation:

Jaune citron clair et pâle. Arômes subtils mais complexes d'agrumes et de fleurs de pêcher avec une salinité aux notes de noix. L'attaque en bouche surprend avec des arômes discrets de fruits à noyau et une acidité caractéristique, entourés d'un soupçon de groseille à maquereau et de notes minérales de granit et de silex. Des nuances aromatiques apparaissent continuellement, solidement encadrées par la structure clairement définie. Les arômes frais du fruit, la minéralité marquée et schisteuse et la fraîcheur dynamique s'unissent pour donner un vin noble et complexe.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Galice
Sous-région:	Rías Baixas
Producteur:	Pazo de Señorans
Notation(s):	Guía Peñín 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Elevage:	96 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Référence:	1077512

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Albariño Selección de Añada

Rías Baixas DO
Pazo de Señorans

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	96 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés