

ABADÍA DE SAN CAMPIO ALBARIÑO

RÍAS BAIXAS · ESPANHA

As uvas Albariño que compõem este vinho são provenientes dos vinhedos de maior altitude da vinícola. Trata-se de um branco de grande intensidade aromática, com destaque para frutas tropicais (abacaxi) e frutas brancas (maçã e pera) entrelaçadas a sutis notas cítricas e de anis. Na boca é bastante fresco, vibrante, tem textura untuosa, grande presença e equilíbrio. Seu final é imponente e persistente, com sabores frutados. Esse vinho tem um valor especial para o produtor: foi o primeiro Albariño lançado pela vinícola, em 1992.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Terras Gauda

CLASSIFICAÇÃO

DO

UVAS

Albariño

SAFRA

2022

SOLO

Predominantemente graníticos (xabre), com presença de depósitos aluviais nas margens do rio Minho e afloramentos de gnaiss e xisto. São solos de excelente drenagem e baixa fertilidade, que favorecem a produção de vinhos de grande intensidade aromática, frescor, mineralidade e longevidade.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

Entre 10°C e

12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Excelente

acompanhamento para

frutos do mar,

especialmente para ostras,

vôngoles e caranguejo.

Também harmoniza de

forma excepcional com

pratos da culinária asiática.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A colheita é realizada manualmente e as uvas são transportadas para a vinícola em caixas com peso máximo de 18 kg, evitando que os cachos sejam esmagados prematuramente e preservando sua integridade.
- ◆ Após uma maceração pré-fermentativa a frio, a fermentação alcoólica é conduzida com uma levedura autóctone, isolada dos próprios vinhedos da propriedade.
- ◆ Concluída a fermentação, o vinho permanece em repouso pelo tempo necessário para sua estabilização natural e, posteriormente, é engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma coloração amarela palha, no nariz, destaca-se pela intensa expressão de frutas cítricas, com predominância de toranja, acompanhada por delicadas notas de frutas brancas e de caroço, como maçã Golden e damasco. O conjunto aromático é finalizado por um sutil toque de ervas frescas.

Em boca, surpreende pelo magnífico equilíbrio entre amplitude, frescor e vivacidade. É um vinho envolvente, saboroso e vibrante. Sua acidez perfeitamente integrada proporciona grande frescor e dinamismo ao paladar.

Apresenta um retrogosto onde evidencia novamente os aromas cítricos e de frutas brancas, culminando em um final de boca longo, elegante e muito agradável.