

Queremos hacer hincapié en la visión de ARAEX Grands desde 1993: ¡buscar la excelencia! Camino del Peregrino aspira a formar parte de la crème de la crème española. Albariño se considera la variedad de uva por excelencia de los

blancos españoles de calidad. Elaborado la región de Rías Baixas, con clima fresco y específicos suelos graníticos, Albariño ofrece la fineza de los mejores blancos del mundo.

VINIFICACIÓN

100 % uva albariño. Una vez seleccionada la uva, se despalilla y estruja en una prensa neumática, donde se somete a una rápida decantación y una corta maceración. La fermentación se realiza en depósitos medianos de acero inoxidable de doble pared a una temperatura constante de 18° C.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría tan solo un par de meses (3-4) en depósitos de acero inoxidable sobre lías para ganar complejidad y estructura.



NOTAS DE CATA

Color: Un magnífico albariño de color pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

Boca: Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Albariño.
Edad Viña	35 Años
Temperatura Fermentado	18°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Tiempo en botella	Mínimo 5 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	6,5g/L
pH	3.2
Libre de SO2 (MG/L)	80mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<1 g/L
Temperatura sugerida para servir	8-10°C
Vinicultor	Ana I. Quintela