

Camino del Peregrino

D.O. Rías Baixas

Albariño 2022

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 en 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: Aromas de fruta madura con toques de manzana, piña, fruta cítrica y un inconfundible toque salino

Boca: Ligero y fresco. Equilibrado, con buena acidez.

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



ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines

Datos técnicos

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