

# ADEGAS GALEGAS

---

## D.O. Rías Baixas

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.



## DANZA

### ESPUMOSO DE ALBARIÑO

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Albariño.

### ELABORACIÓN

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 21 meses hasta el momento del degüelle. Esta larga crianza proporciona complejidad en los aromas, redondez y una fina burbuja perfectamente integrada.

### NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdes. Burbuja fina. En nariz destacan las notas cítricas, como la piel de naranja, así como notas de caramelo y tostados. Notas de panadería y fruta madura. La boca es fresca, viva y a la vez redonda con una burbuja bien integrad.

### MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, como aperitivo o para acompañar tapas, frutos secos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)