

<http://www.bodegabouza.com/bodegas-uruguay/vino-albarino.php>

BOUZA - Albariño 2011

NOTA DE CATA

Color amarillo acerado. En nariz se presenta con fruta intensa, banana, durazno, anana. Con importante volumen en boca, se destaca su acidez equilibrada y un final prolongado. CV y EB, 1/8/2011.

VINIFICACION

Selección manual de uvas. Maceración prefermentativa durante 5 horas a 8°C. Desfangado a 10°C. Fermentación 80% en tanque y 20% en barricas de roble francés. Crianza sobre sus borras durante 3 meses. Estabilización natural sin uso de clarificantes.

COMPRAS

[Para ver los lugares donde encuentra nuestros vinos, click aquí.](#)

PREMIOS

Medalla de Plata, Concurso Catad'Or CMB, 2006.
Gran Medalla de Oro, Concurso Catad'Or nH Columbia, 2005.
Medalla de Oro, Concurso Catad'Or Sheraton, 2004.
[Para ver los premios de todos los vinos, click aquí.](#)

INFORMACION TECNICA

Enólogo: Dr. Eduardo Boido



Garrafa provada:
nº 12.719

<p>Vino: Blanco</p> <p>Composición varietal: 100% Albariño</p> <p>Ubicación geográfica: Las Violetas, Canelones - Melilla, Montevideo</p> <p>Viñedo: Sistema de conducción en espaldera, suelo limo arcilloso con alto porcentaje de calcáreo.</p> <p>Producción: 51 HL/Ha.</p>	<p>Cosecha: Manual, el 17 y el 23 de Febrero de 2011, en su óptima madurez.</p> <p>Envasado: 15 de Julio de 2011.</p> <p>Servicio: Servir a 12°C</p>	<p>Cantidad: 18624 Botellas</p> <p>Lote: 0711</p> <p>Alcohol: 13,8°</p> <p>Acidez Total: 3,5 g de H₂SO₄/L</p> <p>PH: 3,46</p> <p>Acidez Volátil: 0,21 g de H₂SO₄/L</p> <p>Azúcar: 2,3 g/L</p>
--	---	--

Camarão frito e cebolas empanadas. Almoço em 07/04/2012.