

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



Albariño 2012

NOTA DE CATA

Color amarillo. Aroma a fruta tropical y flores blancas. En boca se presenta equilibrio importante volumen y prolongado final. CV y EB, 3/8/2012

VINIFICACION

Selección manual de uvas. Maceración prefermentativa durante 5 horas a 8°C. De Fermentación 85% en tanque y 15% en barricas de roble francés. Crianza sobre s Estabilización natural sin uso de clarificantes.

COMPRAS

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

PREMIOS

Medalla de Oro, Concurso VinoSub30, 2013
Zarcillo de Plata, Premios Zarcillo 2013
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

| | | |
|--|---|---|
| <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: 52 HL/Ha.</p> | <p>Cosecha: Manual, el 14 y el 18 de Febrero de 2012, en su óptima madurez.</p> <p>Envasado: 20 de Julio de 2012.</p> <p>Servicio: Servir a 12°C</p> | <p>Cantidad: 25.129 Botellas</p> <p>Lote: 1212</p> <p>Alcohol: 13,5°</p> <p>Acidez Total: 3,6 g de H2SO4/L</p> <p>PH: 3,73</p> <p>Acidez Volátil: 0,20 g de H2SO4/L</p> <p>Azúcar: 2,3 g/L</p> |
|--|---|---|



Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.