



CHAN DE ROSAS

MARQUÉS DE TOMARES
ENÓLOGO

Marcos Lajo



Fincas de procedencia

D.O. Rias Baixas.
Subzona Valle del Salnés (Cambados/Galicia)
Suelo granítico y clima atlántico.



Variedad de la uva

100% Uva Albariña.



Elaboración

Vendimiada a mano en cajas de 15 kg.
Maceración de la uva en a 5 grados centígrados durante 12 horas.
La fermentación alcohólica es en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



Crianza

Mínimo de 3 meses de permanencia del vino en depósito de acero inoxidable, se realizan batonages semanales para mantener las lías en suspensión.



FLORES BLANCAS >



FRUTA DE PEPITA >



CÍTRICOS

RIAS
BAIXAS

Albariño

CLÁSICO



Color

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz

Aromas a flores blancas, cítricos y fruta blanca.

Boca

Fresco y persistente.



Desde 1886

Premium Fincas

Safrá 2016. Prova em 08/06/2019. Encontro de Vinhos Adega Franco.