

Abalo Mendez

RIAS BAIXAS
DENOMINACION DE ORIGEN

Nombre del producto en la botella	ALBARIÑO ABALO MENDEZ
Fabricante	Antonio Abalo Mendez
Cosecha	2018
Tipo de vino	Blanco
Variedades de uva	Albariño
Denominación	D.O. Rias Baixas
Localización del viñedo	Val do Salnes
Vendimia	4ª Semana de Septiembre
Periodo óptimo de consumo	5 años
Tipo de botella	Prestige 75 cl
Botellas por caja	6 Uds.
Cajas por palet	120
Peso por caja	8,10 kg
Grado alcohólico	13,5 % vol.
Azúcares reductores	0,5 gr/l
Acidez total	5,8 gr/l

NOTAS DE CATA. AÑADA 2018

FASE VISUAL. Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Color atractivo con una lágrima de glicerina perdurable.

FASE OLFATIVA. de intensidad alta y marcados aromas primarios como consecuencia de la escasa producción por hectárea de esta añada. Notas de fruta fresca a pera blanca, manzana y mandarina. Acompañados de tonos más tropicales como mango y piña. Albaricoque maduro.

Perfil delicado y envolvente que no denota el alto grado alcohólico existente en el vino. Buen recuerdo y evolución en la copa. Delicado. Buena sintonía para un albariño muy definido procedente de un terroir con unas características muy definidas. Agradables sensaciones de juventud.

FASE GUSTATIVA. paso de boca amable, sin estridencias, con fuerte equilibrio en su conjunto hasta la retronasal donde nos devuelve esa primera sensación varietal. Estructura muy matizada que incita a disfrutar desde el primer momento. Elegante. Con potencial para guardar muchos años.

MEDALLAS Y PREMIOS

- Mención especial en I Cata Vinis Terrae
- Medalla de oro Concurso Mundial de Bruselas 2010
- Medalla de plata Concurso Mundial de Bruselas 2010
- Medalla de plata Concurso internacional de vinos Iberwine 2006
- Colleita de plata I Cata de añadas. 2004
- Colleita de plata I Cata de añadas. 2003

albariño

