

Vitt vin

Pazo do Mar Veiga da Princesa 2025

Pazo do Mar

Pris 229 kr
nr 7875401 - 750 ml

Ursprung Rías Baixas

Druvor Albariño

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation manuell skörd i små korgar som inom loppet av 30 min hamnar i en kylcontainer på 4° där de får vila över natten. På morgonen granskas klasarna på ett sorteringsbord och avstjälkas. Druvorna placeras i en statisk macerator i 8 timmar därefter separeras den klara juicen och hamnar i en ny temperaturkontrollerad ståltank för att börja sin spontana jäsning.

Smakbeskrivning ren och precis doft av olika citrusfrukter, gröna äpplen och vita vårblommor. Vinös och riktigt frisk Albariño som har ett mineralsalt läskande inslag i avslutet. Innan finns finstämda aprikoser, lime och citroner.

Passar lika bra till naturella skaldjur och till fisk, rå som gravad, rökt eller saltad och olivoljeinlagd. Passar till rätter från olika asiatiskt asiatiska kök, allahanda vegetariskt mat och bråkiga kryddor och syrade grönsaker. Hela världens kök omfamnar det. Gott till ljust kött och fågel. Färska friska och krämiga ostar från ko, get eller får. Otroligt användbart vin!

Om producenten

Varje område har sitt separata vineri och man jobbar endast med druvor från egna vingårdar och långtidskontrakterade leasade vingårdar för att ha full kontroll. Bara inhemska områdestypiska druvsorter odlas; Albariño, Triexadura, Torrontes, Godello och Mencia. Allt skördas för hand. Rias Baixas tilldelades sin A.O i slutet av 1980-talet och är Spaniens mest kända apellation för vita viner. Vineriet Veiga da Princesa är det första i Rias Baixas med att bli kvalitetscertifierat av Bureau Veritas. Familjen förfogar över 18 Ha i Tea County. Vingården har tydlig influens från Atlanten och jordmånen är dominerad av granit.