

PORTA DA RÍA

D.O. Rías Baixas
100% Albariño



Sobre el vino

Partiendo de uvas de la variedad Albariño procedentes de la D.O. Rías Baixas se obtiene un vino limpio y brillante, amarillo dorado con destellos verdosos.

En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y las frutas de hueso.

En boca resalta la frescura típica del Albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino.

Sabías qué...

El vino blanco es rico en fósforo, potasio y flúor. Además, es una de las bebidas alcohólicas con menos calorías. Un vaso de vino contiene unas 100 calorías.

Bajo

Alto

Astringencia



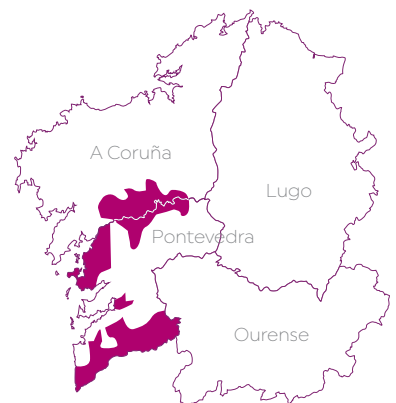
Dulzor



Cuerpo



Acidez



BODEGAS GALLEGAS 

NOTAS DE CATA

1. Un placer para los sentidos

Es un vino refinado, suave, fresco e intenso.

Presenta un intenso aroma a frutas de hueso como melocotón, y un sabor dulce a pera combinado con la frescura del limón.



2. Apariencia



3. Perfecto para delicias culinarias

- Marisco
- Pasta
- Pollo frito
- Comida japonesa

