

PACO & LOLA

El albariño más fresco y divertido de las Rías Baixas.

Info

Varietal: 100% Albariño

Denominación de Origen: Rías Baixas

Subzona: Val do Salnés

Suelos: franco-arenosos, graníticos y ligeramente ácidos.

Elaboración: elaborado a partir del mosto flor de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos. Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 21 días, tras la cual se realiza una crianza sobre sus lías finas durante un mínimo de 3 meses.

Temperatura de servicio: 8 - 10°C.

Fase Visual

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, límpido y brillante.

Fase Olfativa

Intensidad media-alta, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), tropical (mango, lichis) y frutas de hueso.

Fase Gustativa

Fresco e intenso. Paso de boca graso y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.



Premios

Oro, Bacchus 2023 (ES)

Oro, Vinos Sub30 2023 (ES)

Plata, VinEspaña 2023 (ES)

Plata, Concours Mondial Bruxelles 2023 (HR)

Plata, International Wine Challenge 2023 (UK)

90 puntos, Guía Peñín 2024 (ES)



Adega e viñedos Paco & Lola

Valdamor 18, Xil, 36968 Meaño, Pontevedra, Spain | +34 986 747 779 | comercial@pacolola.com

www.pacolola.com