



MARCA: **ALBERTE TINTO**

PROCEDENCIA: D.O. Ribeiro. Galicia. España.

VARIETADES: Mencía y Brancellao.

ELABORACIÓN: Preselección de uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Selección de uva en bodega. Despalillado y desgranado sin estrujado. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Prensado suave. Fermentación maloláctica. Estabilización estática.

ARMONÍAS: Acompañante ideal de la cocina tradicional gallega. Excelente con “pulpo a feira”, “lacón con grelos” y “carne o caldeiro”.

SERVICIO: Temperatura óptima de servicio 12° - 14°.

EVOLUCIÓN: A lo largo de los primeros dieciocho meses conservará íntegra su plenitud aromática.