



**MARCA: ALBERTE DOBLE LIAS**

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

**VARIEDADES:** Treixadura 85% - Albariño 10% - Lado 5%

**ELABORACIÓN:** Preselección de uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Selección de uva en bodega. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas renovadas con lías finas de la campaña siguiente. Estabilización estática. Filtrado suave.

**ARMONÍAS:** Acompañante ideal de quesos frescos y semicurados, pescados elaborados, aves de corral, foie y carnes blancas.

**SERVICIO:** Temperatura óptima de servicio 8° - 10°.

**EVOLUCIÓN:** A lo largo de los primeros treinta y seis meses conservará íntegra su plenitud aromática.

**PRODUCCIÓN:** 1.560 Botellas numeradas de 75 cl.