

# Baladiña, Albariño

## Smaaknotitie

Goudgele kleur, levendig en glanzend. Delicate neus met een grote intensiteit van vers fruit, citrus en balsamiek aroma's. In de mond een rijke variëteit aan fruittonen, rond en evenwichtig met een volle lange afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 8 - 12°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met schaal- en schelpdieren, visgerechten en vegetarische gerechten.

## Vinificatie

De wijngaarden worden het hele jaar zorgvuldig gecontroleerd om de optimale kwaliteit van de druiven te garanderen, tijdens de oogst worden de druiven met de hand geplukt. Na een koude fermentatie worden de druiven gedurende 12 maanden gerijpt op eigen schillen (sur-lie met batonnage).

## Omgeving

De Albariño druif groeit in de regio Rías Baixas in Galicië gelegen in het noordwesten van Spanje, vlak bij de Atlantische Oceaan. In deze vochtige en koele omgeving gedijt de Albariño zeer goed. Het wisselvallige klimaat maakt de wijnbouw complex. Om de druiven extra te beschermen vormen de wijnstokken een 'dak van bladeren'. Het kleine formaat van de druif met een dikke schil zorgt voor een intens aroma en een exquise smaak, waardoor het een van de meest gevraagde en waardevolle witte wijnen uit Spanje is.



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
[info@vinosquixote.com](mailto:info@vinosquixote.com)



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Rías Baixas
<i>Druif</i>	100% Albariño
<i>Alcohol</i>	12,5%

## Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3
<i>Per pallet</i>	100

