



VALDAMOR

COSECHA 2025

La uva Albariño es el auténtico pilar de este vino, expresando el terroir y la intensidad aromática y fragante de la variedad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% uva Albariño.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO
ÓPTIMO



3-4 años

MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pálido, de reflejos verdosos y con ribete acerado.

SABORES DOMINANTES



CÍTRICOS



MANZANA
VERDE



SALINIDAD



AROMA

Frescos e intensos aromas florales, notas de cítricos finos y frutas de agua, intensos balsámicos, con notas minerales, agua de manantial, fresco e intenso.

MARIDAJE



13% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 8-10°c



QUINTA COUSEIRO