



Lagar de Fornelos, 2023

Albariño Rias Baixas D.O. Lagar de Cervera

Pays
Espagne

Région
Galice

Cépages
Albariño

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Robe jaune paille avec reflets verts. Au nez, fruit intense d'ananas, de melon et notes de foin séché. Au palais, ampleur moyenne, acidité présente et bien intégrée, fruit frais et intense, notes de pêche blanche, d'agrumes, minérales. Très équilibré. Assez dense, avec une longue finale persistante.

Type de vin



Les légers



Les frais

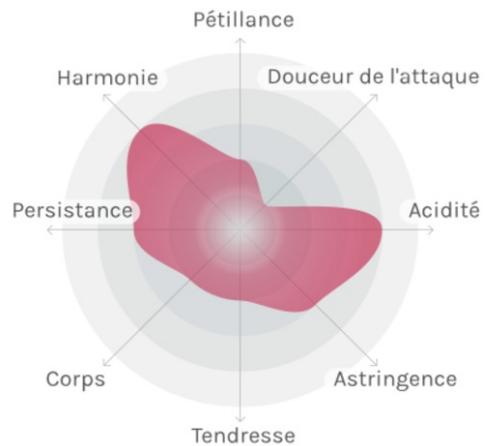


Les fruités

Producteur/Marque

Lagar de Fornelos

Avec 88 hectares de vignobles, la cave Lagar de Fornelos gère le plus grand vignoble avec l'Appellation d'Origine Rías Baixas; l'esprit rafraîchissant de la région est merveilleusement mis en valeur. Près de la mer, à une altitude moyenne de 40 mètres, les raisins Albariño sont les plus répandus. Le microclimat favorise une maturation précoce et donc une qualité supérieure des raisins.



Accords mets-vin



Plats asiatiques