



ADEGAS GALEGAS BAGO AMARELO

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albariño

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Sin crianza en barrica.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con reflejos amarillo limón, limpio y brillante.



Intensidad aromática media-alta, con nítidos aromas de fruta tropical con un fondo de hierba recién cortada y buen acompañamiento balsámico, cítricos de mandarina y pomelo. De fondo destacan las notas de flores amarillas. Sensación fresca.



Entrada amable, sabroso y con sensación fresca. Presenta acidez muy equilibrada que le confiere sensación de frescor con un vivo paso en boca goloso y bien estructurado y un final muy persistente. Nota tropical en retronasal, con un ligero toque vegetal. Buena persistencia.



Perfecto para disfrutar con Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

ADEGAS
GALEGAS AG

La Bodega

Ubicada en Meder (Pontevedra) y perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas, Adegas Galegas se caracteriza desde sus inicios el respeto por la tradición enológica y la calidad de sus vinos. Hablar de sus vinos, es hablar de los grandes blancos de España en los que la uva Albariño es la gran protagonista: D. Pedro, Veigadares, Dionisos, Bago Amarelo...



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com