



ADEGAS GALEGAS MARIETA

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Semi-Seco.

Variedad: 100% Albariño

Alcohol: 11,5%

Vinificación: Tiene lugar un desfogado natural 24-36 h tras el cual comienza la fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos inoxidables. La fermentación alcohólica se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14 gr./L. de azúcar residual que lo convierten en el primer SEMI-SECO de las Rías Baixas. Tras varios trasiegos llega el reposo. El estabilizado se produce por frío y el vino finalmente es filtrado antes de su embotellado.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo con reflejos limón.



Intensidad media, notas de fruta de pulpa blanca tipo manzana, melocotón, membrillo y melón. Presenta un fondo de cítricos de naranja.



Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retromasal muy frutosa y cítrica.



Es el vino perfecto para disfrutar junto a cualquier aperitivo. Además, resulta un idóneo acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

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