



## D.O. Rías Baixas Medusa

Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas del “Val do Salnés” en Galicia, la zona donde se concentra la mayor superficie de viñedos y bodegas de Denominación de Origen Rías Baixas.

Este tipo de uva se caracteriza por racimos pequeños, de maduración temprana y vigor medio. Destacan por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.



### Región

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos. Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

VARIEDAD  
**Albariño**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12.5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir muy frío.**

### Notas de Cata

Color pálido, aromas de albaricoques frescos, flores blancas y un toque de miel. Sabores potentes de melocotón, albaricoque y notas de pomelo potenciadas por una acidez alta y refrescante.

### Maridaje

Perfecto con almejas al vapor, salpicón de marisco, mariscos fríos o a la plancha, pulpo al ajillo o a la brasa, calamares y mejillones a la vinagreta. Es delicioso degustarlo con sushi y comida asiática picante.

### Información Técnica

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable.