



ESCUMOSO DE ALBARÍÑO **DANZA**

Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una vendimia seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 30 meses hasta el momento del degüelle. Esta larga crianza proporciona complejidad en los aromas, redondez y una fina burbuja perfectamente integrada.

A D E G A S
G A L E G A S AG



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo con reflejos dorados.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta, con notas balsámicas y lácticas. Presencia de fruta madura. Aromas proporcionados por su larga crianza sobre lías, 36 meses.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia, con retronal de bollería, panadería y a la vez redonda con una burbuja bien integrada.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Espumoso BRUT

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VÓLATIL: 0,25 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 10 g/l