



D.O. RÍAS BAIXAS ALBARIÑO

EL
GRAN
JEFE



AÑADA: 2025
VARIEDADES:
100% ALBARIÑO



VITICULTURA:

Situación: viñedos de calidad en las proximidades de la Bodega, en el Valle del Salnés (Pontevedra).

Clima: oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones altas (más de 1.500 mm/año).

Suelos: de origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.



ELABORACIÓN:

Vendimia: manual en pequeñas cajas, desde principios de septiembre.

Fermentación: 14 días en depósitos de acero inoxidable.

Tiempo en depósito: un mínimo de tres meses

Tiempo en botella: un mínimo de dos meses antes de la comercialización.



CATA:

Un vino de color oro pálido con reflejos verdosos, de nariz limpia y expresiva con notas cítricas, frutas y flores blancas; en boca es fresco, ágil y persistente, con buena redondez y un postgusto placentero que promete gran evolución.