

Albariño Pazo Baion Blanco 75 cl



Referencia: 302113

Precio: 16,57 €

Descripción:

Pazo Baion Albariño Blanco es un vino de finca singular, elaborado 100% con uva **Albariño** procedente de una propiedad histórica en el **Val do Salnés**, en el corazón de la **D.O. Rías Baixas**. La bodega, con más de 30 hectáreas de viñedo propio, elabora este vino como expresión de un terroir único y atlántico.

Fermentado a baja temperatura y criado sobre lías finas durante varios meses, **Pazo Baion** destaca por su complejidad, elegancia y gran equilibrio. Presenta un color amarillo brillante con reflejos dorados. En nariz revela **aromas a fruta blanca madura, notas florales, herbáceas y recuerdos minerales**. En boca es amplio, glicérico, fresco y con un final largo y persistente.

Perfecto para maridar con **mariscos de concha, pescados nobles, arroces marineros, carnes blancas o cocina fusión**. Un albariño con personalidad propia y alma de vino de guarda.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco con crianza sobre lías

Variedad: 100% Albariño

Grado alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 9–11 °C

Denominación: Rías Baixas – Val do Salnés

Bodega: Pazo Baion