

Albariño Lindeiros Blanco 75 cl



Referencia: 302264

Precio: 60,00 €

Descripción:

Lindeiros Albariño es el vino premium de **Lagar de Fornelos** (La Rioja Alta S.A.) con **Denominación de Origen Rías Baixas**, elaborado a partir de uvas 100 % Albariño procedentes del viñedo **Troviscoso**, una parcela de 3,8 ha en Cambados plantada en 1987.

Fermentado a baja temperatura y envejecido durante **12 meses sobre sus lías**, en una combinación de depósitos de acero inoxidable, huevo de hormigón y barricas de roble francés usadas (400 L y 600 L), para dotar al vino de textura, equilibrio y complejidad

De color amarillo pajizo con reflejos dorados, en nariz aparece expresivo con aromas a **melón verde, manzana, flor blanca, sal marina y notas minerales**. En boca es envolvente, con textura cremosa, fresca atlántica, longitud y delicado final ligeramente salino

Un Albariño de producción muy limitada (aprox. 3800 botellas), con marcado carácter de **terroir atlántico** y gran potencial de guarda. Ideal para maridar con **ostras, mariscos, pescados grasos o sushi**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Blanco joven

Variedad: 100% Albariño

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Temperatura de servicio: 8–10 °C

Denominación: D.O. Rías Baixas

Bodega: Lagar de Fornelos