



ALBARIÑO **ANTONIO EL CRUEL**

A pocos km de Santiago de Compostela, ciudad medieval y Patrimonio de la Humanidad, el valle del río Ulla acoge una de las subzonas más ricas de la D.O. Rías Baixas. Un lugar donde la calidad de la tierra y el clima aportan notas diferenciales a las cepas albariñas, y se convierten en las protagonistas del paisaje y patrimonio local.

Buena muestra de este patrimonio es el Pazo de Ximonde; una monumental edificación barroca donde fluyen fuentes, canales y estanques que riegan bosquetes de especies autóctonas.

Al abrigo de sus muros y belleza natural localizamos nuestra Bodega Barallobre y nuestras viñas que aún conservan cepas centenarias que atestiguan la gran tradición vitivinícola de la finca. Todo esto nos lleva a respetar la pureza del trabajo artesanal en la elaboración de nuestros mejores vinos.

Un proceso de maduración lento, donde se cuida y mima cada detalle para obtener un vino albariño de autor a la altura de los mejores paladares y maridajes, con una reposada evolución en botella que alarga su vida y mejora todos sus matices.

NOTAS DE CATA

- **Fase Visual:** Amarillo con irisaciones verdosas, acerado limpio y brillante.
- **Fase olfativa:** Intenso aroma fruta de hueso (ciruela, melocotón) notas cítricas y florales (azahar) Complejo largo y penetrante.
- **Fase Gustativa:** En boca es largo, entrada agradable frutal, untuoso, muestra ligeras notas herbáceas que le confieren frescor.

MARIDAJE

Ideal para degustar con pescados como lubina o mero, en cocina de fusión, arroces de mar y montaña, fideuás, caza de pluma y cortes selectos de ternera.

Pareja perfecta de mariscos, pescados azules en cualquier preparación, incluso marinados y ahumados. Excepcional maridaje con jamón ibérico.

ENÓLOGO: José Manuel Martínez Juste

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Ribera del Ulla.

VARIEDAD: 100% Albariño.

FECHA DE VENDIMIA: Última semana de Septiembre de 2021

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio de 2022

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,5 gr/litro

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,22 gr/litro

AZÚCARES REDUCTORES: 2,9 gr/litro

BOTELLAS ELABORADAS: 3.042 botellas de 75 cl.