



CHAN DE ROSAS

MARQUÉS DE TOMARES
ENÓLOGO

Marcos Lajo

RIAS
BAIXAS

Albariño

CUVÉE ESPECIAL



Fincas de procedencia

D.O. Rias Baixas.
Subzona Valle del Salnés (Cambados/Galicia)
Suelo granítico y clima atlántico.



Variedad de la uva

100% Uva Albariña.



Elaboración

Vendimiada a mano en cajas de 15 kg.
Maceración de la uva en a 5 grados centígrados durante 12 horas.
La fermentación alcohólica es en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



Crianza

85 % del vino permanece un mínimo de 6 meses en depósito de acero inoxidable, 15 % del vino restante permanece un mínimo de 6 meses en barricas nuevas de roble francés de 400 litros.
Se realizan batonages semanales para mantener las lías en suspensión mientras está en los depósitos y en las barricas.



FLORES BLANCAS > FRUTA DE PEPITA > CÍTRICOS > VAINILLA



Color

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz

Aromas a flores blancas, cítricos, fruta blanca y compota de manzana.

Boca

Fresco, persistente y untuoso.



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com