

Pazo Rosqueira

Pazo Rosqueira - D.O. Rías Baixas

Variedades

Albariño

Elaboración

Una vez recogidas, las uvas pasan a la mesa de selección manual y de aquí a la despalladora. La uva recorre un circuito de refrigeración, donde se enfría, hasta una temperatura de unos 5°C, óptima para que la uva repose en el proceso de maceración de unas ocho horas.

Una vez macerada la uva, será prensada y el mosto extraído se pasará a las cubas de acero inoxidable, en las cuales fermenta a una temperatura controlada de 18°C. Finalizada la fermentación se somete a dos trasiegos para eliminar restos sólidos.

Temperatura de servicio 10°C

Aspecto

Color amarillo verdoso, brillante y limpio, con buena intensidad.

Aroma

Extraordinariamente aromático, de gran profundidad y elegancia. Amplio y sabroso, desprende un abanico de olores sutiles y frágiles, dentro de los cuales destacan los sabores primarios de la uva.

Gusto

Fresco, con cierto tacto untuoso, con acidez suficiente para mantenerlo vivo y sabroso, sin perder su delicadeza especial, con un retrogusto placentero, elegante y completo. Gusto floral y de fruta recién pelada.

Maridaje

Arroces de pescado, Crustáceos, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Ensaladas vegetales, Frescos / jóvenes, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pasta



con salsas marineras, Pescado azul, Pescado blanco,
Pescado ligero, Pescados con salsa, Salpicones y aliños