



Pazo de Villarei Albariño

Albariño on aromikas rypäle, jonka paksu kuori auttaa sitä sopeutumaan ankariinkin olosuhteisiin. Albariño rypäleelle ominaista on mineraalisuus ja korkea alkoholiprosentti. Siitä voidaan tehdä kevyempiä raikkaita viinejä tai tuhdimpia tammikypsytettyjä viinejä.

Rypälettä vilejllään etenkin Rias Baixasin alueella, josta tulee täyteläisiä valkoviinejä, joissa voi selkeästi aistia persikkaa, sitrushedelmiä ja mineraalisuutta. Viinien makumaailma sopii täydellisesti paikallisten äyriäisruokien kanssa. Rías Baixas on DO-viinialue Luoteis-Espanjassa, Galician alueella Atlantin rannikolla. Atlantin läheisyys usein on havaittavissa viineissäkin, läheiseltä Atlantin valtamereltä peräisin oleva suola maistuu hentona viineissä.

Pazo de Villarei

Pazo de Villarei on tehty 100% Albariño rypäleestä jotka ovat peräisin Rias Baixasin alueilta Val De Salnes ja O Rosal Area. Viiniä on kypsytetty sakan päällä (sur lie) 4 kuukautta, joka antaa viinille makua ja aromikkuutta. Viiniä ei ole kypsytetty tammessa, jonka takia on raikas ja hedelmäinen.

Viini sopii kaikkiin äyriäisruokiin, simpukoiden, rapujen, mustekalan ja eri kalojen kanssa. Soveltuu myös erittäin hyvin Manchego juuston kanssa sekä grillatun kanan ja kalkkunan rinnan kanssa. Kokeile yhdistä herkullisen espanjanlaisen paellan kanssa!

Nimi Pazo on englanniksi Abbey (luostari) ja se on yksi vanhimmista DO Rias Baixas apellaatiiviineistä.



Maa	Espanja
Tuottaja	Bodegas Altos de Torona
Luokitus	DO Rias Baixas
Saatavuus	Alko, Ravintolamyynti
Rypäle	Albariño
Väri	Keltainen
Maku	Kuiva, hapokas, viheromenainen, keltaluumuinen, kypsän sitruksinen, yrttinen, hennon greipinkuorinen, vivahteikas
Makutyyppi	vivahteikas & ryhdikäs
Tuoksu	sitruksinen, raikas, hedelmäinen
Alko. til	13.00
Sokeri g/l	2 g/l
Pullokoko	0.750 l
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Hinta	14.99 EUR
Alko ID	567927

