

Mathilde Chapoutier

sélection

RÍAS BAIXAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MELIDAO



Albariño

Bouche

bel équilibre entre une acidité vibrante et une texture légèrement crémeuse typique du cépage qui apporte de la fraîcheur.

### CLIMAT

Élément clé de l'appellation, le climat océanique adoucit les températures en raison de la proximité avec l'océan Atlantique. Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie généreuse tout au long de l'année, accompagné d'un ensoleillement élevé. La faible altitude fait également partie intégrante de la typicité du vignoble.

### VENDANGES

Raisins issus de vieilles vignes (50 ans), vendangés manuellement à maturité optimale. Les vignes sont conduites en pergolas afin de les faire grimper pour les protéger de l'humidité et leur garantir une meilleure exposition au soleil.

### VINIFICATION

85 % de fermentation en acier inoxydable et 15 % de fermentation en barriques neuves de chêne français (500 litres).

### ÉLEVAGE

Bâtonnages hebdomadaires. Après trois mois de passage en barriques, le vin est remonté en cuves inox. Pas de fermentation malolactique.

FRAÎCHEUR	●	●	●	●	●
PUISSANCE	●	●	●	●	●
FRUITS	●	●	●	●	●
SALINITÉ	●	●	●	●	●

Robe jaune pâle aux reflets verts.



Nez

arômes intenses de fruits blancs (pêche blanche), de chèvrefeuille et de zeste de citron, soulignés par des notes minérales typiques des sols granitiques.

À savourer...

8 - 10°C

3/5 ans d'âge

Avec des fruits de mer ou un céviche de dorade pour plus de finesse.

Province de Salnes.

Âge du vignoble : moyenne de 50 ans.

Le type de sol : granitique, il est uniquement issu de vieilles vignes sur des sols peu profonds résultant de la décomposition du granit.