

# TERRAS GAUDA

## ABADÍA DE SAN CAMPIO

Monovarietal Albariño



Responde fielmente a la tradición de los míticos Albariños.

El Albariño con el que se elaboró el Abadía de San Campio 2009, vendimiado entre el 28 y el 30 de Septiembre, procede de la selección de uvas de las parcelas de Goian (Argallo), nuestro viñedo de mayor altitud, en el cual la humedad es más baja, las temperaturas son frescas y su maduración más lenta. Estas condiciones nos proporcionaron un vino con gran intensidad aromática varietal, destacando los recuerdos de fruta blanca bien madura -mazana golden, pera- apoyados en agradables notas cítricas.

De buena amplitud y equilibrio gustativos, resulta un vino alegre, fresco y con una acidez viva que refuerza esa sensación fresca.

El buen equilibrio entre los ácidos y el azúcar le aportan un agradable tacto final .

Es un vino que se mantiene en la boca largo tiempo.

Temperatura de servicio recomendada: 10° ~ 12°C.