



## Sobre Lías Añada 2021

D.O Rías Baixas · Albariño · Galicia Pontevedra

### Viñedos

Situación	En las proximidades de la bodega, en el Valle del Salnés.
Altitud	50-100 metros.
Orientación	Variable.
Morfología	Pequeñas parcelas tanto en llano como en pendiente. Edad del Viñedo: Plantado a partir de 1995, y cultivados tanto en espaldera como en el sistema tradicional de emparrado.
Suelo	Ácidos de origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.
Clima	Oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones muy altas (más de 1.500 mm/año).
Añada	La añada 2021 se distinguió por un verano más fresco y húmedo de lo habitual, si bien al final del ciclo se impuso el buen tiempo, garantizando una cosecha de alta calidad y, lo más destacable, de un volumen histórico para la denominación de origen.
Variedad	100% Albariño.

### Elaboración

Vendimia	Manual en pequeñas cajas.
Fermentación	14 días en depósitos de acero inox.
Rutinas	Fermentación a baja temperatura (14-16 grados) para favorecer el potencial aromático de la variedad.
Crianza	Una parte del vino permaneció en depósito varios meses con sus lías finas; el resto, permaneció en barricas de roble francés y americano durante 6 meses, juntándose a posteriori las dos partes. Las lías finas otorgan al vino una mayor textura en boca además de favorecer el frescor del vino.

### Nota de cata



Oro pálido muy vivo, con reflejos verdosos..



Extraordinariamente intensa, con notas muy claras de frutos cítricos y fruta blanca (pera, manzana, melocotón blanco). Recuerdos de flores blancas.



Vibrante, ágil y fresca. Sabor de fruta tersa y jugosa. Presenta la típica estructura sutil de la variedad albariño. Postgusto: completo, persistente, agradablemente refrescante.



### Maridaje

Todo tipo de pescados, preparados en todas sus variantes: a la parrilla, guisados, fritos...  
 Marisco cocido, a la plancha o en salsa: ostras, mejillones, almejas, gambas, cigalas, etc.  
 Arroces y pastas de estilo marinero (paella, fideuá).  
 Sushi y otras preparaciones de pescado.  
 Todo tipo de ensaladas, incluidas las de base de frutas.  
 Tapas frías, saladas y de vinagreta.  
 Servir a 9° C