

BODEGAS

FAMILIA CHAVARRI

EST. 1882

LAGAR DE INDRA ALBARIÑO

INTENSOS AROMAS FRUTALES Y FLORALES

- VARIEDAD:** 100% Albariño
- VINIFICACIÓN:** Uva despalillada y estrujada por una maceración en frío para obtener una mayor intensidad en aromas primarios; marcando así la tipicidad aromática de la variedad. Continúa el proceso de fermentación a baja temperatura para conseguir más complejidad en aromas secundarios y terminando con una permanencia de 5 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable.

ASPECTO:

Brillante, de color amarillo pajizo, con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa.

AROMA:

Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial. Recuerdo de cítricos como pomelo, notas de semilla a manzana, pera y hueso de albaricoque. Hierbas aromáticas.

BOCA:

Se muestra fresco, carnoso y persistente. Postgusto donde aparecen de nuevo los matices frutales. Vino serio y con personalidad.

TEMPERATURA:

Servir a 10°C - 12°C



D.O. RIAS BAIXAS

PREMIOS:

**Mundus Vini
Alemania 2018**
Medalla de Plata
Lagar de Indra
2017

**Wine Enthusiast
Usa 2013**
90 Puntos
Lagar de Indra
White (Albariño)
2012

**Mundus Vini
Alemania 2013**
Medalla de Plata
Lagar de Indra
White (Albariño)
2012