



albariño  
**cebeiro**  
2015

El Albariño cebeiro fué elaborado con la idea de obtener un vino vibrante y provocativo como si de una canción de rock se tratase.

Los aromas varietales expresados con la serenidad del bajo, la acidez vibrante como una guitarra, la melodía de la voz en el paladar... todo ello mezclado al ritmo de la batería para conseguir un vino rebelde pero equilibrado.

De color amarillo. Aromas de fruta de hueso, acidez bien integrada, pleno en el paladar. Redondo y de largo postgusto.

**MARIDAJE:**

Ideal como aperitivo o para acompañar pescados, mariscos, quesos tiernos y carnes blancas.

**RECOMENDACIONES:**

Al no ser un vino de guarda recomendamos su consumo en un plazo máximo de 14 meses aproximadamente.

*Sírvase a 10º - 12º C.*