

ALBARIÑO  
**Marieta**



Marieta ha llegado para convertirse en el primer Albariño Semi-Seco de la historia.

Marieta surge tras una vendimia manual en cajas de 20 kg, los racimos son despalillados y prensados.

Tiene lugar un desfangado natural 24-36 h tras el cual comienza la fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos inoxidables.

La fermentación alcohólica se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14 gr./L. de azúcar residual que lo convierten en el primer SEMI-SECO de las Rías Baixas.

Tras varios trasiegos llega el reposo. El estabilizado se produce por frío y el vino finalmente es filtrado antes de su embotellado.

**NOTA DE  
CATA**



**FASE VISUAL**

Color amarillo con reflejos limón.

**FASE OLFAUTIVA**

Intensidad media, notas de fruta de pulpa blanca tipo manzana, peladillo, membrillo y melón. Presenta un fondo de cítricos de naranja.

**FASE GUSTATIVA**

Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retronalasal muy frutosa y cítrica.

**FICHA  
TÉCNICA**



**D.O.:** Rías Baixas

**TIPO DE VINO:** Blanco

**VARIEDAD:** 100% Albariño Semi-seco

**FERMENTACIÓN:** Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

**CRISTAL:** No tiene

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 11,5 %vol

**AZÚCAR RESIDUAL:** 14 g/l

