

Bodegas A Portela

NOMBRE: *Sol da Portela*

TIPO: *Blanco joven*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *Ribeiro*

VARIETADES: *Torrontés y Palomino*

GRADO ALCOHÓLICO: *11 % (v/v)*

ELABORACIÓN: *El mosto obtenido en la prensa, es sometido a un ligero desfangado estático y posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura.*

CATA: *Amarillo pajizo. Aroma afrutado, pera y manzana madura, con ligeras notas a heno. Boca fresca con una equilibrada acidez. Retronasal afrutado y con matices de hierbas.*

MARIDAJE: *Sol da Portela blanco es un vino joven, seco y con ligera acidez, que se puede utilizar en el aperitivo para maridar con ahumados (salmón, bacalao), ensaladas y quesos suaves. También combina con platos de pescado elaborados con salsas ligeras y con mariscos.*

SERVICIO: *Se recomienda una temperatura de servicio comprendida entre los 8° y los 10°C.*

