

# RECTORAL DO UMIA

ALBARIÑO · SOBRE LÍAS



D.O. Rías Baixas

12,5% VOL

Elaborado con una selección de uvas Albariño cultivadas en la subzona de “O Salnés” en la D.O. Rías Baixas, dando lugar a un vino más cítrico y floral. Su **maduración durante varios meses en lías aportan mayor volumen y cremosidad**, creando una elaboración untuosa y de gran complejidad.

· MADURACIÓN EN LÍAS  
DE 5 A 6 MESES ·

ELEGANTE  
Y DELICADO

# RECTORAL DO UMIA

D.O. Rías Baixas  
ALBARIÑO · SOBRE LÍAS

El secreto de nuestros Albariños es la **mezcla de matices conseguidos a través de una única variedad** procedente de viñedos localizados en áreas bajo la influencia del océano atlántico pero cultivada en diferentes **zonas con peculiaridades en el clima y suelo, que consiguen realzar una gran variedad de notas y aromas**. Esto es posible gracias al trabajo directo con 250 viticultores locales de diversas áreas de la Denominación de Origen Rías Baixas.

El **sistema de plantación** en cada viñedo se elige en función de la humedad del suelo con el fin de ofrecer **las mejores condiciones de maduración de la uva** y buscando el sistema de cultivo más sostenible. En las áreas con humedad moderada, Rectoral do Umia **ha recuperado una de las formas más antiguas del sistema de espaldera** utilizado para la variedad Albariño, es un **método muy sostenible en cuanto a la gestión del viñedo**, y consiste en un planteamiento híbrido entre un sistema accionado y uno libre, logrando un equilibrio entre cantidad y calidad. En terrenos con humedad acentuada, donde el exceso de agua perjudicaría el sabor y la estructura del vino, el sistema de cultivo de la vid se establece para mantener la uva a unos dos metros del suelo. Este tipo de plantación requiere una recolección manual mucho más lenta y costosa que otros sistemas de conducción pero que garantiza la mejor calidad del producto.



VINO  
VEGANO

## NOTAS DE CATA

### UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Vino refinado, suave, fresco e intenso. Presenta un intenso aroma a frutas de hueso, como el melocotón, sabor a pera dulce y la frescura tan característica del limón. Un placer para el paladar.



### CARACTERÍSTICAS

Tanino



Dulzor



Cuerpo



Acidez



Servir a: 8°C-11°C

### APARIENCIA



### IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

- Fetuccini con salsa pesto.
- Sushi.

