ARMAS DE LANZÓS

Para la elaboración de Armas de Lanzós, en Bodegas del Palacio de Fefiñanes seleccionaron un mosto entre lo mejor que entró en bodega en 2013 y, tras su fermentación alcohólica en acero inoxidable, lo criaron largamente en depósito, para, una vez decantado, mantenerlo en largo y sosegado reposo durante cerca de dos años. Lo sometieron luego a crianza oxidativa en barricas de 500 l. para, finalmente, embotellarlo el día de San Andrés de 2016.

Vino de guarda en el que se detiene el tiempo. Un blanco atemporal.

Primera cosecha de este vino: 2013.

Productor:	Bodegas del Palacio de Fefiñanes
Denominación:	D.O. Rías Baixas
Origen:	España / Rías Baixas
Graduación:	12,5 º
Presentación:	150 cl.
PH:	3.30
Variedades:	Albariño 100%
Producción:	633 botellas mágnum
Suelo:	granítico
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en acero inoxidable
Tipo de crianza:	oxidativa
Tipo de barrica:	Roble de 500 litros.
Temperatura de servicio:	10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Es un vino para el disfrute sosegado, en aperitivo, con almendras saladas o canapés de ahumados, o acompañando mariscos de la Ría de Arousa.

NOTAS DE CATA

Selecta nariz de Albariño compuesta de fruta madura y cítricos, compotas y mieles. Acidez marcada, pero envuelta en la untuosidad y calidez que desarrolla.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es