



REF.  
562

# LEIRA REZERO

## BLANCO ALBARIÑO

**TIPO DE UVA:** 100% Albariño

**ELABORACIÓN:** Se elabora seleccionando los mejores mostos flor, obtenidos de uvas albariño maduras. La fermentación se realiza a 18° C, estabilizado por frío y filtración microbiológica.

**CATA:** Amarillo pajizo verdoso, con reflejos oro y verdes, muy limpio y brillante. Aromas francos de buena intensidad con reminiscencias frutales de albaricoque, piña y manzana sobre un fardo de heno y flores blancas. En boca es amplio, untuoso y con una acidez equilibrada que le da frescura y elegancia, así como un prolongado retrogusto.

**CONSUMO:** Temperatura óptima de 10° C a 12° C.

## WHITE WINE ALBARIÑO

**GRAPE VARIETY:** 100% Albariño

**WINE MAKING PROCESS:** This wine is made by picking the best flower must obtained from ripe "albariño" grapes. Fermentation takes place at 18° C (64.4° F) through cold stabilization and microbiological filtering.

**TASTING NOTES:** Very bright and clean, straw greenish yellow colour. Lingering aromas on the nose with hints of apricot, pineapple and apple fruits over a bundle of hay and white flowers. Full and creamy on the mouth, its well-balanced acidity makes it fresh and elegant. Good lingering aftertaste.

**TEMPERATURE FOR CONSUMPTION:** The ideal serving temperature is from 10° C to 12° C.

## WEISSWEIN ALBARIÑO

**REBSORTE:** 100% Albariño

**HERSTELLUNG:** Eine Auswahl der besten Moste aus reifen Albariño-Trauben. Die Fermentierung erfolgt bei 18° mit Kaltstabilisierung und mikrobiologischer Filterung.

**VERKOSTUNGNOTIZ:** Im Glas klares, brillantes, grünliches Strohgelb mit goldenen und grünen Reflexen. In der animierenden, angenehm kräftigen Nase fruchtige Klänge von Aprikosen, Ananas und grünen Äpfeln, begleitet von Heu und weißen Blüten. Im Mund füllig, öligflüssig, mit harmonisch ausgewogener Säure, die Frische und Eleganz gibt. Langer, runder, appetitmachender Abgang.

**EMPFEHLUNG:** Optimale Trinktemperatur 10 bis 12° C