

## Medusa Albariño



### A.O.C Rías Baixas Medusa Albariño

Ce vin est élaboré à partir de raisins de la variété Albariño provenant des parcelles de « O Rosal » en Galice, l'une des zones de l'appellation d'origine Rías Baixas, connue pour la qualité et l'originalité de ses vins blancs.

Ce type de raisin se caractérise par de petites grappes, une maturation précoce et une vigueur moyenne. Ils se distinguent par leurs arômes floraux et fruités, fins et distingués agréablement impressionnants, d'intensité moyenne et de durée moyenne.



**VEGAN**

### Région

L'appellation d'origine contrôlée Rías Baixas couvre un ensemble de vignobles situés en Galice, partageant des conditions physiques communes qui donnent aux vins produits dans cette région toute leur spécificité.

Ces plaines basses proches de la mer et parcourues par des cours fluviaux proches de leur embouchure sont caractérisées par des températures douces et des précipitations fortes et bien réparties, qui sont malgré tout faibles pendant les mois d'été.

CÉPAGE  
**Albariño**

STYLE  
**Vin  
tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**12.5 %**

CONSEILS DE  
DÉGUSTATION  
**Servir très  
froid**

### Notes de dégustation

Couleur pâle, arômes d'abricots frais, de fleurs blanches et d'une touche de miel. Saveurs puissantes de pêche, d'abricot et de pamplemousse rehaussées par une acidité élevée et rafraîchissante.

### Accords

Parfait avec les palourdes cuites à la vapeur, le salpicon de fruits de mer, les fruits de mer froids ou grillés, le poulpe à l'ail ou grillé, les calamars et les moules en vinaigrette. Il est délicieux avec les sushis et les plats asiatiques épicés.

### Informations techniques

Fermentation du moût de goutte à une température contrôlée de 16°C dans des cuves en acier inoxydable.

## Medusa Albariño

### Derniers Prix

#### 92 POINTS

Guía Peñín 2025: Medusa Albariño 2023

#### OR

2025 Sakura Awards: Medusa Albariño 2024

2024 Decanter World Wine Awards: Medusa Albariño 2023 \*\* 96 POINTS \*\*

2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Albariño 2023