

## Medusa Albariño



### D.O. Rías Baixas

## Medusa Albariño

Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas de "O Rosa" en Galicia, una de las zonas de la Denominación de Origen Rías Baixas, conocida por la calidad y singularidad de sus vinos blancos.

Este tipo de uva se caracteriza por racimos pequeños, de maduración temprana y vigor medio. Destacan por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.



vivino

4.0



### Región

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.

Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

VARIEDAD

**Albariño**

ESTILO

**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**12.5 %**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir muy frío.**

### Notas de Cata

Color pálido, aromas de albaricoques frescos, flores blancas y un toque de miel. Sabores potentes de melocotón, albaricoque y notas de pomelo potenciadas por una acidez alta y refrescante.

### Maridaje

Perfecto con almejas al vapor, salpicón de marisco, mariscos fríos o a la plancha, pulpo al ajillo o a la brasa, calamares y mejillones a la vinagreta. Es delicioso degustarlo con sushi y comida asiática picante.

### Información Técnica

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable.

### Premios

**92 PUNTOS**

Guía Peñín 2025: Medusa Albariño 2023

**ORO**

2025 Sakura Awards: Medusa Albariño 2024

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

2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Albariño 2023