



MGH WINES GROUP

# Senda Verde Albariño

**“Senda Verde” es una colección de vinos originarios de regiones únicas en el Norte de España que siguen el paralelo 43º N , que se extiende desde Galicia hacia el Este a lo largo de la costa Septentrional. En contraste con el resto de España, esta área es frondosa y verde gracias a las influencias oceánicas y geológicas.**

## NOTAS DE CATA

### FASE VISUAL

Limpio y brillante de color amarillo paja dorado con reflejos verdes.

### FASE OLFATIVA

En nariz es complejo y con buena intensidad destacando aromas a fruta madura (albaricoque, manzana y pomelo) y notas florales.

### FASE GUSTATIVA

Fresco y equilibrado en boca. Ligero y aromático, se perciben notas cítricas y de manzana verde además de toques florales . Buena persistencia cítrica.

## FICHA TÉCNICA

**Tipo de vino:** Vino blanco joven

**Variedad de uva:** 100% Albariño

**DO:** Rías Baixas

**Alcohol** 12,5%

**Vinificación:** La uva es cuidadosamente seleccionada y recolectada a mano en cajas de 20 kg de capacidad para garantizar la calidad y evitar el aplastamiento de la misma.

Posteriormente es trasladada a bodega donde se despalilla y se macera en un depósito en frío durante 4/6 horas.

A continuación se procede al prensado para separar el mosto; una vez que tenemos dicho mosto solo en depósito realizamos el desfangado durante 10 horas y procedemos a la fermentación alcohólica a baja temperatura (17°C), que suele durar entre 15 y 20 días.

Terminada la fermentación se realiza el trasiego para separar la lía gruesa del resto y de la lía fina. En dichas lías finas se mantendrá el vino durante 3-4 meses para finalmente proceder a la clarificación y embotellado.



MGH WINES GROUP  
[export@mghwinesgroup.com](mailto:export@mghwinesgroup.com)  
+34 986 224 640