



# LA VAL

## ALBARIÑO

### Albariño La Val

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, es limpio y brillante en al copa. Fino de nariz, con recuerdos cítricos de pomelo y aromas herbáceos frescos, todo sobre un fondo floral. Bien constituido, aromático, sabroso, glicérico a la vez que fresco y con buen expresividad frutal. Buena persistencia con un agradable postgusto amargo.

### Elaboración

El Albariño La Val es fruto de la vinificación de la uva obtenida de nuestras propias fincas. Sana y madura, siempre vigilada por expertos ojos.

Una vez en bodega es macerada y prensada. El mosto obtenido se limpia en un proceso llamado desfangado, y a continuación, se fermenta en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada. Todo el proceso se realiza con la mejor de las tecnologías actuales para la elaboración de vinos blancos.

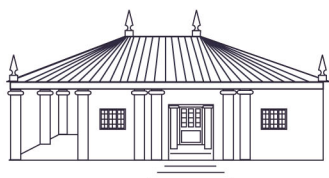
### Albariño La Val

Straw yellow in colour with greeny hues, this wine is clean and brilliant in the glass. A subtle bouquet with hints of grapefruit and fresh herbs, under a very floral background. Full bodied, aromatic, rich in flavour, this wine is both smooth yet fresh with a fine fruity expressiveness. It lingers on the palate with a pleasant bitter aftertaste.

### Production

La Val Albariño is made from the grapes grown on our own vineyards. The grapes are healthy and ripe, they are monitored and controlled at the vineyards by our experts.

Once the grapes are in the cellar, they are macerated and pressed. The most is then cleaned, and left in stainless steel vats for fermentation at controlled temperature. The whole production process is made with the latest state-of-the art equipment for white winemaking.



**BODEGAS LA VAL**