

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR SEÑORÍO DE RUBÍOS, S.L. - R.E.N. 41029/PO
BOUZA DO RATO S/N - 36149 RUBÍOS - AS NEVES - PONTEVEDRA
GALICIA - ESPAÑA - PRODUCTO DE ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN



Luis B. Romero Sestayo

BRAND AMBASSADOR

luis@habelashailaslicores.com

Tfno: 678 95 71 66

www.odoavomarcelo.com

O DO AVÓ MARCELO

ALBARIÑO

LA REVOLUCIÓN EN RUSIA

Atentado contra la Zarina. Afirman referencias de la estación de Nauen que, poco después del asesinato de Raspu-

centes que dependen de este departamento, y en su vista el Rey se ha servido a disponer que se entienda que pueden solicitar la expedición de los títulos corres-

LA SUPRESION DE LAS REVALIDAS

En La Gaceta se publica hoy una R.O. Aclaratoria de la que dispone la supresión de las reválidas. Dice así;

Cataluna, es la siguiente Primera y segunda fueron ganadas por D. Dionisio Conde. La tercera por D. Felipe de Ros y la cuarta a siete pichones en que se disputa la copa de

000 AVÓ MARCELO

CONDADO DO TEA BLANCO - BRUT

ELABORACIÓN

Método clásico de elaboración, período de fermentación en botella 12 meses (desde el tiraje hasta el desgüelle).

Elaborado con la base del condado blanco: Albariño y Treixadura que se acompañan de Loureira blanca, Godello y Torrontés.

VARIEDAD

Albariño, Treixadura, Loureira blanca, Godello y Torrontés.

CATA

Es intenso y complejo, con estructura, equilibrio y frescura.

Presencia de toques frutales predominando las de fruta blanca de hueso y ciertos toques cítricos.

Estructurado y elegante.

GRADO

12,0°

ACIDEZ TOTAL

4,30 gr./l



ALBARIÑO 100% - RIAS BAIXAS

ELABORACIÓN

Es un vino Albariño 100% elaborado con uvas de la subzona del Condado vendimiadas en su óptimo estado de maduración.

La vendimia se despalilla y se estruja para luego pasarla a la prensa neumática; después el mosto se destina a un depósito a desmangar (decantar) durante un día, al cabo de ese tiempo se separa la parte limpia con destino a fermentación (18°C) y los fangos se filtran con el filtro vacío. Posteriormente a la fermentación el vino se trasiega para separarlo de las lías.

El siguiente proceso es la estabilización por frío, sometiendo al vino a 5°C en un depósito isotérmico durante una semana para precipitar los bitartratos. Al cabo de esta semana el vino se saca del frío filtrando por las tierras para posteriormente proceder al filtrado amicrobico y al embotellado.

CATA

A la vista presenta un color amarillo pajizo con destellos verdosos, es limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad alta, es muy fragante, frutal y floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de hueso (melocotón y albaricoque).

En boca es un vino muy potente, limpio, sedoso y glicérico, con una acidez muy bien integrada. Tiene una buena estructura y untuosidad.

VARIEDADES

Albariño

GRADO

12,5°

ACIDEZ TOTAL

5,8 gr./l

000 AVÓ MARCELO
ALBARIÑO
RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN