

Pagos del Rey (Félix Solís) Centola (2016)



IDENTIDAD

| | |
|-----------|---|
| Bodega | Pagos del Rey (Félix Solís) |
| Nombre | Centola |
| Año | 2016 |
| Uvas | Albariño (100 %) |
| Ubicación | España > Galicia > Rías Baixas |
| Categoría | Vino Blanco |
| Precio | 8,00 € |

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

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

VIÑEDO

Viticultura Parcelas del "Val do Salnés" en Galicia, la zona donde se concentra la mayor superficie de viñedos y bodegas de Denominación de Origen Rías Baixas

COMENTARIO

Comentario 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.

Albariño es sinónimo de un vino blanco ligero con la correcta acidez y frescura. Destaca por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

Pagos del Rey (Félix Solís) Centola (2016)

CLASIFICACIONES (1)

Guía **A la carte**
Puntuación 100.0
Notas 2017 Mundus Vini: Centola 2016
ORO 2017 Concours Mondial de Bruxelles: Centola 2016
PLATA 2017 Sakura Awards: Centola 2015
PLATA 2016 Albariños al Mundo: Centola 2015
ORO 2016 Gilbert & Gaillard Guide: Centola 2015
PLATA 2016 Mundus Vini: Centola 2015

CATAS (1)

Fecha **25 de octubre de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 89.0
Platos 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.
Notas **INFORMACIÓN DE LA BODEGA:**
Es un vino limpio y brillante con matices verdosos. En nariz destacan los aromas a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque además de notas a flores blancas. En el paladar es fresco, frutal, con volumen y un largo postgusto.
Visual El vino presenta un color amarillo pajizo Ribete dorado. Esta limpio, cristalino y brillante
Olfato Intensidad media, al servir un poco reducido que poco a poco va desapareciendo. Aromas a flores blancas.
Boca El vino presenta una buena acidez, esta compensado, sabor y retrogusto a manzana, es amplio y largo

BOTELLAS SACADAS (1)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|----------|
| 25/10/17 | Consumido | | |