



AL OESTE DO MONTE ALBARIÑO 2024

D.O. RÍAS BAIXAS
Subzona del Salnés

NOTA DE CATA:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a flores blancas, cítricos y fruta blanca. En boca fresco y persistente. Destaca una muy buena estructura, con una persistencia muy notable y un final fresco con su característica acidez bien integrada.

VARIEDAD: 100% albariño.

SUELO: Granítico.
Altitud por debajo de los 100 m.

MARIDAJE:

Destaca excepcionalmente un maridaje con mariscos y pescados, especialmente con pescados blancos y aquellos con sabores intensos de mar. También es una excelente opción para carnes blancas, quesos suaves, ensaladas y algunos platos de comida japonesa como sushi y sashimi.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

9– 11º C.

ALCOHOL: 13º

FORMATO: 75 cl.

PREMIOS Y PUNTUACIONES:

Al Oeste do Monte Albariño 2024

Medalla de Oro MundusVini 2026



Bodegas y Viñedos Monteabellón

COSECHA 2024.

El ciclo vegetativo de la cosecha 2024 fue complicado por la inestabilidad meteorológica, que estuvo caracterizada por un invierno muy cálido y húmedo, seguido de una primavera cálida y muy húmeda también, así como por un mes de junio húmedo y de temperaturas normales. Esta situación propició una tasa de brotación casi cinco puntos por encima del año pasado, pero con un menor índice de fertilidad. Una disminución del 5% respecto a la campaña anterior, pero, aun así, se considera un éxito debido a la alta calidad de la uva donde destaca que los aromas característicos de los vinos de Rías Baixas sean más intensos y potentes.



MONTEABELLÓN

Vinos de la familia

Creados con respeto y admiración
a Galicia