



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 2025.

La añada 2025 ha sido calificada como histórica, destacando por una producción récord y una calidad excelente, desmarcándose de las menores cosechas registradas en otras regiones vinícolas españolas. Las condiciones climáticas permitieron una maduración óptima y equilibrada. La vendimia se caracterizó por una uva de gran calidad una vendimia temprana y escalonada. Se perfilan como vinos perfumados, con notas marcadas de fruta blanca, frutas tropicales, hierba fresca y toques cítricos. Vinos con buena estructura, verticalidad, frescura con una acidez equilibrada y un final sedoso pero persistente con la salinidad característica de la zona.



MONTEABELLÓN

Vinos de la familia

—
Creados con respeto y admiración
a Galicia