



ACQUISTATO IL

"Pájaro en Mano" D.O. Rías Baixas 2023

2023

Freschezza e sapidità



La Vigna

Terreno granitici e alluvionali

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Galizia

Uve Albarino 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale in casse da 20KG. Diraspata e pressata soffice. fermentazione per 20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni Color giallo paglierino brillante. Al naso è complesso, con note di frutta bianca che si fondono con agrumi come lime e limone verde. Al palato è ampio, gustoso e molto equilibrato, con sentori di agrumi con finale fresco e fruttato.

Oggi il nostro viaggio ci porta in uno degli angoli più caratteristici della Spagna. Siamo in Galizia, estremo Nord Ovest del paese, dove i vigneti collinari lambiscono le coste atlantiche. Un piccolo angolo di Paradiso in terra. Pájaro en Mano, letteralmente "uccello in mano", nasce qui, nella rinomata denominazione D.O. Rías Baixas. Prodotto da Nueve Uvas, questo vino prende vita grazie a uve provenienti da piante di oltre 20 anni. E', come dicono i suoi produttori, un tributo alla gioia di vivere. Perfetto per accompagnare momenti di festa, risate e buona compagnia. I suoli granitici e alluvionali, caratterizzati da un'eccezionale capacità di drenaggio, favoriscono la crescita di uve di alta qualità. Mentre il clima atlantico, con estati miti e inverni umidi, crea un ambiente ideale per la coltivazione dell'Albariño. Questo vitigno autoctono è noto per la sua capacità di esprimere al meglio il terroir unico della Galizia. La vendemmia è manuale, in casse da 20 kg per evitare che le uve si rovinino. Una volta in cantina, dopo una diraspatura e una pressatura soffice, il mosto fermenta per 20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, esaltando le caratteristiche varietali dell'Albariño. Nel calice Pájaro en Mano si presenta di un colore giallo paglierino brillante, invitante e luminoso. Al naso rivela un bouquet complesso e raffinato, dove le note di frutta bianca si intrecciano armoniosamente con sentori di agrumi, come lime e limone verde. In bocca è ampio e gustoso, con un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. I sentori agrumati dominano il profilo gustativo, regalando un finale fresco e fruttato che invita a un altro sorso. Perfetto con piatti di pesce e frutti di mare, questo bianco galiziano si sposa bene soprattutto con ostriche, vongole e gamberi alla griglia.

Nueve Uvas non è solo un'azienda vinicola, ma un vero e proprio viaggio attraverso il territorio, le varietà e le persone che rendono unico il mondo del vino spagnolo. I vini, audaci, freschi e pieni di energia, sono il riflesso delle varietà da cui nascono, pensati per essere goduti in buona compagnia. Nel ricco portafoglio aziendale, ben cinque Denominazioni di Origine, ognuna con la sua storia e il suo carattere distintivo. Dalla Rioja Baja, con i suoi terreni argillosi e calcarei, alla Ribera del Duero, nota per i suoi altopiani e il clima continentale, fino alle verdi colline delle Rías Baixas, alla storica regione del Ribeiro e ai suggestivi pendii della Ribeira Sacra. Ma Nueve Uvas non sarebbe la realtà che è oggi senza le famiglie di viticoltori che con passione e dedizione lavorano le loro vigne. Queste famiglie, veri appassionati del vino, condividono con l'azienda l'obiettivo di creare vini autentici e semplici. Vini facili da capire e da apprezzare, pronti a essere condivisi e goduti in ogni occasione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese