FICHA TÉCNICA

MITADA 🜢 EDICIÓN LIMITADA 🌢 EDICIÓN

FORTALEZA







FORTALEZA

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Manzana reineta, cítricos, albaricoque y notas tostadas aportadas por la crianza sobre lías. Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil.



FORTALEZA



FICHA TÉCNICA



añada	variedad
2022	Albariño
VOL	TEMPERATURA DE SERVICIO
13%	6º a 8ºC
VIÑAS O Rosal, Pontevedra	DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas	

CRIANZA

Selección y vendimia manual. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías.

MARIDAJE

Aperitivos, berberechos al vapor, pasta con mariscos, quesos poco curados, guiso de merluza.

FORMATO BOTELLA



750 ml

CRÍA CUERVOS

FORTALEZA

LUCAS VÁZQUEZ





CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L. hola@vinoscriacuervos.com +34 696 032 788

DA • EDICIÓN LIMITADA • EDICIÓN LIM

vinoscriacuervos.com