



Tlf. +34654182684  
www.benitosantos.com  
export@benitosantos.com

SUCESORES DE BENITO SANTOS  
CURRAS Nº 46 - CALEIRO  
36629 VILANOVA DE AROUSA  
PONTEVEDRA - ESPAÑA

BENITOSANTOS



# Benito Santos ALBARIÑO

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas.  
Subzona de producción: Val do Salnés.  
Clase de vino: Blanco seco.  
Variedad: 100 % Albariño.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).  
Suelos graníticos de carácter areno-arcilloso.

## ELABORACIÓN

Recolección manual en cajas de 20 Kg perforadas.  
Desfangado por frío.  
Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.  
Crianza en depósito sobre sus lías finas durante 6 meses.

## NOTAS DE CATA

Fase visual: Brillante y cristalino, amarillo con tonos verdosos.  
Fase olfativa: Aroma intenso, excelente expresión varietal (cítricos, pomelo, manzana verde) y con recuerdo de hierbas aromáticas (lavanda, heno), elegante.  
Fase gustativa: Rico en matices de fruta con notas complejas de hierbas aromáticas, sabroso, elegante y persistente.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 8-10°C  
Maravillosa combinación con ostras, almejas, cangrejo, carnes blancas o arroces.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Rías Baixas*

CONSEJO REGULADOR



**BENITOSANTOS**

SUCESORES DE BENITO SANTOS  
CURRAS Nº 46 - CALEIRO  
36629 VILANOVA DE AROUSA  
PONTEVEDRA - ESPAÑA

Tlf. +34654182684  
www.benitosantos.com  
export@benitosantos.com



# Benito Santos ALBARIÑO

## APPELLATION

Appellation: D.O. Rias Baixas (Galicia, Spain).

Sub-zone: Val do Salnés.

Wine type: Dry white.

Grape variety: 100% Albariño.

## THE VINEYARDS

Traditional trellised vines.

Parcels > 25 years old.

Granitic sandy-clay soils.

## THE WINEMAKING

Grape hand-picking in 20 kg perforated boxes.

Manual triage at the cellar.

Cold-settling.

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with temperature monitoring.

Maturing in tank on lees for three months.

## THE WINE

Appearance: Pale straw colour with hints of green.

Nose: Great varietal intensity. Harmonious and elegant tropical fruits, stone fruits (apricot and peach) and citrus fruits, with recalls of fresh grass and hay.

Palate: Fresh and full-bodied in mouth. Powerful and balanced aftertaste.

## SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 8 - 10°C (46 - 50°F).

Ideal companion for appetisers, sushi, pasta, fish or rice dishes, white meats and seafood.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Rias Baixas*

CONSEJO REGULADOR