



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

PEQUEÑO SANTOS

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.

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 PEQUEÑO SANTOS

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.

THE WINE

Appearance: Clear and brilliant, straw colour with greenish hues.

Nose: Intense bouquet. Excellent varietal expression (citrus fruits, grapefruit, green apple) with a memory of aromatic herbs (lavender, hay). Elegant.

Palate: Rich in fruit nuances with complex notes of aromatic herbs. Tasty, elegant and persistent.

SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 8 - 10°C (46 - 50°F).

Splendid combination with oysters, clams, crab, white meat or rice

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rias Baixas

CONSEJO REGULADOR