



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

XOAN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional).
Selección de parcelas de más de 70 años de edad media.
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.
Más de 24 meses en crianza sobre lías.
3 meses de reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Amarillo, vivo y brillante.
Fase olfativa: En nariz tiene aromas a manzana madura, cítrico y toques de membrillo.
Fase gustativa: Cremoso, denso, amable y con volumen. Largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 8-10°C
Ideal para disfrutar un largo aperitivo con almendras saladas. Perfecto como acompañante de pescados al horno, cocina oriental o foie fresco.

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

XOAN

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.

Selection from parcels > 70 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 more than 24 months.

3 months repose in bottle.

THE WINE

Appearance: Yellow straw colour, bright and brilliant.

Nose: Ripe apple and citrus aromas with a quince touch.

Palate: creamy, dense, gentle and full-bodied. Long and persistent.

SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 8 - 10°C (46 - 50°F).

Ideal to enjoy a long aperitif with salted almonds. Perfect companion for baked fish, Asian food or fresh foie.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rias Baixas

CONSEJO REGULADOR