



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

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

BENITOSANTOS



eo

## THE OCEAN COLLECTION

### 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 30 años de edad media.

Suelos graníticos de carácter areno-arcilloso.

### ELABORACIÓN

Recolección manual en cajas de 20 Kg perforadas.

Selección manual a la entrada en bodega.

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: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas de muy buena intensidad y finura, fruta blanca madura (manzana, piña), bien arropado por frescas notas florales (acacia) y delicados dejes balsámicos. Un conjunto armónico que define bien el carácter de la variedad albariño.

Fase gustativa: En boca es seco, fresco, con una viva y alegre acidez, muy bien equilibrado, con ciertos rasgos grasos en su paso en boca y un final amplio.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 8-10°C

Acompaña maravillosamente sencillos platos de pescado blanco, bogavante y cualquier tipo de marisco.

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



eo

## THE OCEAN COLLECTION

### APELLATION

Rías Baixas  
Sub-ZONE: Val do Salnés.  
Wine type: Dry White.  
Grape variety: 100% Albariño.

### THE VINEYARDS

Traditional trellised vines.  
Parcels > 30years 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 six months.

### THE WINE

Appearance: Pale Straw colour with hints of green, clean and brilliant.  
Nose: Intense and fine aromas, ripe white fruits (apple, pineapple), well enclosed by fresh floral notes (acacia) and delicate balsamic flavours. A harmonious combination which defines well the character of the Albariño variety.  
Palate: Dry, fresh and with a vivid and lively acidity. Well-balanced, with some smooth features in mouth and an ample finish.

### SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 8 – 10°C (46 – 50°F).  
Wonderful companion for single dishes of wine fish, lobster and any seafood.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*  
CONSEJO REGULADOR