







VETUS ALBA DE VETUS
D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Albariño.
Alcohol: 12,5%.
Vinificación: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos.
-  Alta intensidad aromática, herbácea y fruta blanca.
-  En boca destaca por su elegante acidez y sabores a pera y ciruela. Retrogusto con notas balsámicas y placentero final.
-  Se recomienda acompañar con pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



La Bodega

Vetus cuenta con una finca de 20 hectáreas, de la variedad Tinta de Toro, plantada sobre una ladera con orientación norte-sur, donde se practica una viticultura respetuosa con el entorno natural. Desde la construcción de bodegas Vetus, grupo Artevino ha seguido con proyectos bajo la marca Vetus en diferentes Denominaciones de Origen, primero fue Rueda en 2011 y posteriormente Rías Baixas en 2019. Vetus inicia en DO Rías Baixas con un proyecto pequeño de 5 hectáreas para producir un albariño de altísima calidad en la zona de O Rosal, una de las más prestigiosas de la DO, cercana al pueblo de Tomiño.