



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: 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.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

VETUS

En el año 2003, la familia Antón, al frente de Artevino, se adentra en Toro, sabedores del futuro y potencia de la denominación. Tras seleccionar diferentes parcelas de la zona se elabora el primer Vetus, un vino ideado para mantener la propia esencia de Toro indagando en nuevos matices, en nuevos conceptos. 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.