





Bodega Pago Aylés Immortalis Albariño

Vingården Pago Aylés råder over mere end 3.000 hektar jord, hvoraf 50 hektar er vinmarker. Vingården er beliggende i Cariñena, som er et godt spansk område, hvor der bliver produceret vine af høj kvalitet. Vinmarkerne er beliggende i 400-800 meters højde, og klimaet er karakteriseret ved varme somre og kolde vintre. Vinmarkerne blev beplantet i 1994, og i 1998 blev vineriet bygget.

Vingården Aylés har siden 2010 været klassificeret som Vino de Pago eller D.O. Pago. Denne klassifikation blev indført i 2003 af det spanske parlament og gives ikke til et helt område, men derimod til individuelle vingårde/vinmarker, der opfylder bestemte krav, hvoraf et af dem går på, at der kun må bruges egne druer i vinene.

Ejerne har lavet denne vingård som et prestigeprojekt, hvor penge ikke har spillet nogen rolle. Meningen er at producere det bedste, der overhovedet er muligt i regionen. Alt; beplantning, høst, gæring, lagring og aftapning sker efter de mest moderne principper.

Denne vin er produceret af 100% Albariño-druer fra Rías Baixas. Druerne er håndplukkede i slutningen af august.

Det er en utrolig flot hvidvin med klar strågul farve med et grønligt skær og intens duft af æbler, pærer, nektariner og meloner samt noter af hvide blomster. Smagen er fyldig, frisk og blød med velafbalanceret mineralsk karakter, sprød syre samt en blid og behagelig eftersmag med noter af citrus.

Producent:	Bodega Pago Aylés
Land:	Spanien
Region:	Rias Baixas D.O.P.
Type:	Hvidvin
Druer:	100% Albariño
Restsukker:	4,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6