



VINO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*

# Valdemonxes

ALBARIÑO

- Nombre: Valdemonxes
- Variedad: 100% Albariño
- Zona: Val do Salnés (Pontevedra)
- Bodega: Adegas Arousa
- Tipo de vino: Blanco



Un Albariño clásico, con elaboración tradicional en acero inoxidable y fermentación controlada. Un vino joven y elegante, con buena permanencia en boca, que hará de todas tus veladas el momento perfecto.

**Aromas Frutales:** *Valdemonxes* presenta aromas intensos y frescos, con notas cítricas como limón y pomelo, así como frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

**Notas Florales:** Se pueden exhibir aromas florales, como flor de azahar y jazmín, que contribuyen a su carácter fragante.

**Acidez Vibrante:** La acidez es una característica destacada en los vinos Albariño, lo que los hace frescos, nítidos y adecuados para el consumo temprano.

*Valdemonxes* posee unas notas minerales que aportan complejidad y carácter al vino.

En general, *Valdemonxes* es un Albariño que tienden a tener un cuerpo medio, lo que lo hace versátil y apto para maridar con una variedad de platos.

## Maridaje:

Por su frescura y acidez lo hace que sea el compañero ideal para mariscos frescos, mejillones, pulpo y pescados blancos.

**Mariscos y Pescados:** Mejillones al vapor, pulpo a la gallega, o pescado blanco a la parrilla.

**Cocina Gallega:** Empanadas, pulpo, o arroces marineros.

**Ensaladas Frescas:** Ensaladas ligeras con ingredientes como aguacate, tomate y vinagretas cítricas.

**Quesos Suaves:** Quesos suaves, como queso de cabra fresco o queso manchego joven.

**Comida Asiática:** Sushi, ceviche o platos de cocina asiática.

**Platos de Pollo y Pavo:** Pollo a la parrilla, pavo o pollo al limón. Su frescura complementará las carnes blancas.

**Comida Mediterránea:** Paella, ensaladas de tomate y albahaca, o pulpo a la parrilla con aceite de oliva.

Estas son sugerencias generales y que la elección de maridar un vino con un plato puede depender de factores personales y de preferencias individuales.