



ROSALÍA 2023

Bodega: Constantina Sotelo

Zona: Sin D.O. (Rías Baixas)

Variedad: Albariño

Alc: 13% Vol.

Viñedos y elaboración:

vendimia manual, prensado directo, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, fermentación maloláctica espontánea

Crianza en depósito de acero inoxidable sobre sus lías.

Embotellado sin filtrar ni clarificar.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino blanco fresco, distintivo, con una bella acidez y un equilibrio perfecto, se puede beber como aperitivo.



Maridajes:

ideal para acompañar pescados y mariscos

Tª de servicio recomendada:
8°C

La micro bodega de Constantina Sotelo se encuentra ubicada en un pequeño garaje de una casa de piedra construida a finales de 1750 en la localidad de Cambados a las puertas del Atlántico. Una bodega donde nuestros ancestros ya elaboraban las primeras añadas de vino y donde a día de hoy seguimos elaborando vinos con la misma pasión como si fuera nuestra primera añada.



Nuestra micro bodega se mantiene orgullosamente como una pequeña empresa familiar de Cambados creada por Constantina Sotelo en el año 1999, donde no pretendemos convertirnos en una gran industria, si no que simplemente queremos vivir en el rural haciendo lo que nos apasiona.

Provenimos de una humilde familia muy arraigada a la cultura del vino, donde aun se mantienen en nuestra finca de a Balada antiguos lagares familiares que esperamos poder utilizarlos en un futuro próximo, es por todo este legado por el que en nuestra bodega ponemos toda la pasión en elaborar de otra manera vinos como los que se elaboraban antes, donde dejamos que sean nuestros vinos los que marquen los tiempos de elaboración.