

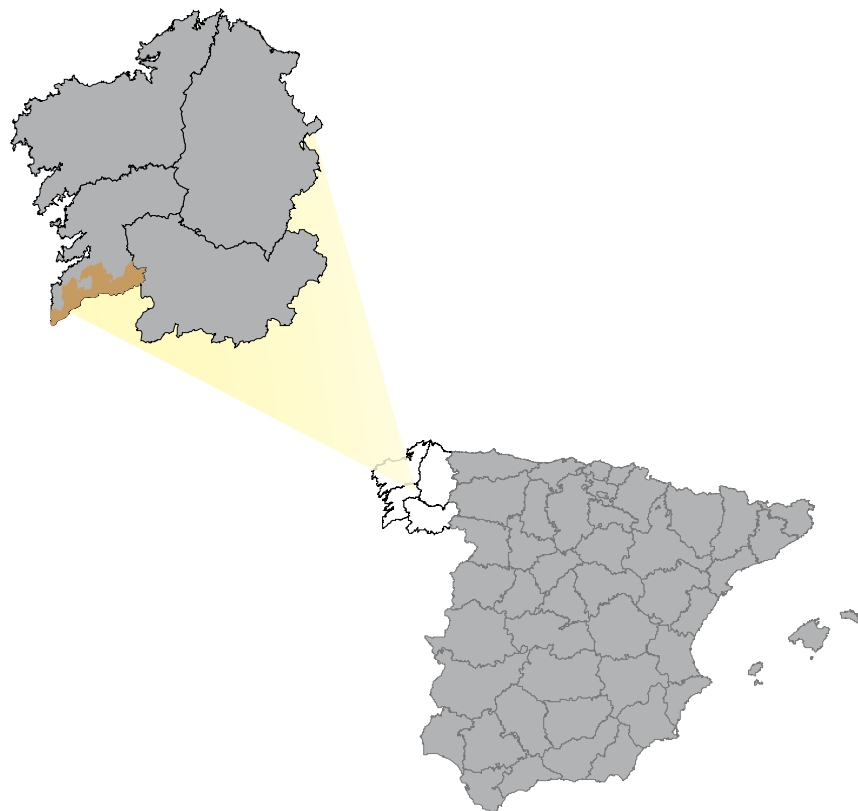
# Marenga

Viño do Mar

En mi recorrido por la geografía española a la búsqueda de vinos singulares mis pasos me han guiado en esta ocasión a las **Rías Baixas** en concreto a la **subzona del Condado de Tea en el sur de Pontevedra** y limitando con el margen derecho del río Miño.

El **clima** del Condado de Tea es de **influencia atlántica**, con la particularidad de que **las lluvias son aquí más escasas y existe una menor humedad relativa** que en el resto de las Rías Baixas. Estas condiciones, unidas a unos **suelos pobres en materia orgánica** permiten obtener vinos con una acidez moderada, obligando al viñedo a producir unos racimos de **alta expresión**, más tropical, con sutiles y elegantes matices a flores blancas e hinojo.

**D.O. RIAS BAIXAS**  
SUBZONA DEL CONDADO DE TEA



## FICHA TÉCNICA

---

**D.O.:** Rías Baixas, subzona del Condado de Tea

**Uva:** Albariño 100%

**Grado alcohólico:** 12,5% vol.

**Temperatura de servicio:** Entre 10 y 12 grados C.

## ELABORACIÓN Y VIÑAS:

---

Dentro de la agricultura minifundista característica de la zona, la selección de la uva se realiza entre parcelas de aproximadamente 60 años de longevidad. Los suelos pobres en materia orgánica, obligan al viñedo a producir unos racimos de alta expresión, con producciones muy bajas.

Los racimos se receptionan en depósitos de muy poco volumen (3.000 litros) para ser fermentados a temperatura controlada bajo el amparo de su levadura autóctona y respetar de esta forma, la tipicidad de la propia flor de la levadura. Tras acabar la fermentación tumultuosa se deja madurar dos meses sobre sus lías.

## NOTA DE CATA

---

**Fase visual:** Se aprecia limpio y brillante de color amarillo con tonos dorados.

**Fase olfativa:** se destaca una alta intensidad, con recuerdos a fruta blanca y con un predominio de notas florales que da paso a un fondo ligeramente herbáceo propio del terroir y la tipicidad del varietal.

**Fase gustativa:** Es envolvente a la par que fresco y con buen equilibrio, amplio en boca, largo, y retrogusto que destaca una acidez bien integrada con una persistencia armoniosa y agradable.

## MARIDAJE

---

Pescados y mariscos, aperitivos desde las conservas hasta los salazones, perfecto para el sushi y arroces avanda, de marisco, caldosos de verdura...

Perfecto para maridar con quesos cremosos y elaborados a partir de leche de cabra de media curación.

Carnes blancas a la plancha o elaboradas con salsas suaves.

