



Viña Almirante



## PAIXÓN

---

**Marca:** Paixón. Viña Almirante.

**Variedad:** Mencía (100%).

**D.O.:** Monterrei.

**Origen:** Ourense (Galicia).

**Añada:** 2023.

**Grado ALC / VOL:** 13°.

**Suelo:** granítico-arenoso.

**Enólogo:** Álvaro Bueno & Rafael Fraga.

**Vinificación:** fermentación de la tinta Mencía posterior al proceso de maceración en presencia de sus hollejos y pepitas, esencial para la extracción de aromas, taninos y tonalidad. Vinos naturales donde los matices de la crianza y su ensamblaje con la fruta definen arraigadamente el terroir que marca su diferencia.

**Acidez:** 5,10 g tart/L.

**Azúcares reductores:** 1,5 g/L.

**PH (-):** 3,40.

---

### Notas de cata:

**Fase visual:** se percibe un color cereza con ribete violáceo brillante.

**Fase olfativa:** nariz intensa y compleja, con frutos rojos, como la mora, ciertas notas vegetales y unos buenos aromas de café y cacao, también leves recuerdos a violetas.

**Fase gustativa:** muy sabroso en el paso por boca, afrutado, envolvente y carnoso, buena acidez, taninos dulces con la aparición de frutas y especias muy persistentes.

### Packaging:

Caja: 12 bot.

Capacidad: 0,75 L.

Corcho: Diam 3 o análogo.