



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



**Marca:** Vanidade. Viña Almirante.

**Variedad:** Albariño (100%).

**D.O.:** Rías Baixas.

**Subzona:** Val do Salnés (Galicia).

**Añada:** 2023.

**Grado ALC / VOL:** 13°.

**Suelo:** franco-arenoso.

**Enólogo:** Rafael Fraga.

**Vinificación:** coupage de mostos obtenidos bajo sangrado directo a igual proporción que los mostos obtenidos de uva sometida a proceso de criomaceración. El método le aporta suntuosidad bucal y una notable complejidad aromática. Gran equilibrio de acidez y persistencia natural del albariño.

**Proceso:** despallado, criomaceraciones parciales, prensado neumático, desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17° C.

**Acidez:** 6,3 g tart/L.

**Azúcares reductores:** 1 g/L.

**PH (-):** 3,66.

**Notas de cata:**

**Fase visual:** color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillantes.

**Fase olfativa:** nariz compleja, con aromas de fruta madura, pero también de vainilla, lavanda e hierba luisa.

**Fase gustativa:** fresco al ataque, se distingue por su gran amplitud y fluidez. Mantiene una sensación fragante, lo que lo convierte en un vino muy seductor.

**Packaging:**

Caja: 3 / 6 / 12 bot.

Capacidad: 0,75 L / Magnum 1,5 L.

Premiado internacionalmente por su diseño: Pentawards, Graphis Nyc, Best in food.