



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Vicius. Viña Almirante.

Variedad: Albariño.

Crianza: barrica 4 meses.

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Fuerte influencia atlántica con temperaturas extremas: abundantes lluvias en invierno y periodos de fuerte calor en verano.

Añada: 2022.

Edición limitada: 3.300 botellas.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: franco-arenoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: Elaborado a partir de una selección de mostos flor fermentados en barricas nuevas de roble francés. Crianza de 3 meses sobre lías. Battonage diario (2 veces). Crianza de 7 meses en Inox. Perfecto ensamblaje entre madera y fruta.

Acidez: 6,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 0,8 g/L.

PH (-): 3,70.

Notas de cata:

Fase visual: color amarillo limón con reflejos dorados.

Fase olfativa: nariz con muy buena intensidad aromática, en la que se entremezclan los propios aromas frutales de la uva albariña conjuntados con las notas que aporta la crianza en barrica (vainilla dulce, café tostado suave, coco).

Fase gustativa: en boca es muy amplio y denso. Con una acidez integrada y con una persistencia prolongada que se convierte en un largo recuerdo.

Presentación / Packaging:

Caja de 4 cánister / botellas.

Capacidad: 0,75 L.

Premiado por su diseño: Best in food.