



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Maccerato. Viña Almirante.

Variedad: Albariño (100%).

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Añada: 2024.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: franco-arenoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: uva seleccionada y recolectada manualmente en viñedos de solación muy temprana en el final de vendimia. Extracción de mostos mediante el proceso de maceración pelicular en frío con roturación del hollejo propio de la uva.

Proceso: despallado, maceración pelicular en frío del 100% de la uva. Posterior prensado neumático con especial aprovechamiento del mosto flor. Desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17° C.

Acidez: 6,5 g tart/L.

Azúcares reductores: 1,9 g/L.

PH (-): 3,55.

Notas de cata:

Fase visual: amarillo pálido con reflejos verdosos, que resulta limpio y brillante a la vista.

Fase olfativa: nariz intensa, plena y con marcado carácter varietal. Aromas que recuerdan a las plantas que se fusionan a la perfección con notas afrutadas, destacando tonos de cítricos y frutas de hueso blanco, así como recuerdos de hierbaluisa y menta.

Fase gustativa: acidez moderada en boca, fresco a la vez que mantiene su complejidad aromática. Goloso y salino con final largo.

Packaging:

Caja: 3 / 6 / 12 bot.

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

Premiado internacionalmente por su diseño:

Laus, World Brand Design Society, Graphis Nyc, CA.