



Viña Almirante



## MAR ADENTRO

---

**Marca:** Mar adentro. Viña Almirante.

**Variedad:** Godello (100%).

**D.O.:** Monterrei.

**Origen:** Ourense (Galicia).

**Añada:** 2024.

**Grado ALC / VOL:** 13°.

**Suelo:** granítico-arenoso.

**Enólogo:** Pablo Estévez & Rafael Fraga.

**Vinificación:** mosto extraído mediante sangrado directo de uva preseleccionada manualmente de la prestigiada Godello. Carácter muy singular marcado por la confluencia de los climas atlántico y continental.

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

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

**Azúcares reductores:** 2 g/L.

**PH (-):** 3,50.

---

### Notas de cata:

**Fase visual:** color amarillo paja con destellos de limón. Brillante, limpio, transparente y elegante.

**Fase olfativa:** nariz apasionada con notas florales y cítricas de azahar y limón. Se aprecian detalles de fruta blanca (manzana) y exótica (piña, mango, ...)

**Fase gustativa:** presenta una buena combinación de sabores. Mucha frescura, de textura suave y ligera. Equilibrada acidez. Sabor afrutado y excelente tenacidad.

### Packaging:

Caja: 12 bot.

Capacidad: 0,75 L.

Corcho: Diam 3 o análogo.

Premiado internacionalmente por su diseño:

Graphis Nyc, Communication Arts.