



Viña Almirante



PAIXÓN

Marca: Paixón. Viña Almirante.

Variedad: Mencía (100%).

D.O.: Monterrei.

Origen: Ourense (Galicia).

Añada: 2024.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: granítico-arenoso.

Enólogo: Pablo Estévez & 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: 5,5 g tart/L.

Azúcares reductores: 2 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.