



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Pionero. Viña Almirante.

Varietal: Albariño (100%)

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Añada: 2024.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: franco-arenoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: extracción de mostos mediante sangrado directo de uva preseleccionada manualmente, con el objeto de obtener matices minerales, vegetales y florales en su máxima expresión, que muestren la tipicidad y carácter del vino atlántico.

Proceso: despalillado, prensado neumático, desfogado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17°C.

Acidez: 6,8 g tart/L

Azúcares reductores: 1 g/L

PH (-): 3,68

Notas de cata:

Fase visual: color amarillo con ciertos reflejos verdosos. Visualización limpia y brillante.

Fase olfativa: nariz amplia e intensa, con marcado carácter varietal. Son perceptibles ciertos aromas con tonos vegetales perfectamente integrados con una variedad de notas frutales, destacando cítricos y frutas de hueso, así como hierba luisa y menta.

Fase gustativa: en boca presenta una acidez moderada, un equilibrio muy notorio aportando frescura, al tiempo que mantiene su marcada complejidad.

Packaging:

Caja: 3 / 6 / 12 bot.

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