



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Vanidade. 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: coupage de mostos obtenidos bajo sangrado directo a igual proporción que los mostos obtenidos de uva sometida a proceso de criomaceración. El método le aporta suntuosidad bucal y una notable complejidad aromática. Gran equilibrio de acidez y persistencia natural del albariño.

Proceso: despallado, criomaceraciones parciales, prensado neumático, desfangado 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 (-): 3,66.

Notas de cata:

Fase visual: color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillantes.

Fase olfativa: nariz compleja, con aromas de fruta madura, pero también de vainilla, lavanda e hierba luisa.

Fase gustativa: fresco al ataque, se distingue por su gran amplitud y fluidez. Mantiene una sensación fragante, lo que lo convierte en un vino muy seductor.

Packaging:

Caja: 3 / 6 / 12 bot.

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

Premiado internacionalmente por su diseño: Pentawards, Graphis Nyc, Best in food.