



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Adegas 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 en vendimia tardía con extracción de mostos mediante el proceso de criomaceración, fruto del cual se obtendrá un vino de una gran complejidad aromática, con notas muy presentes de fruta madura, hueso blanco, y un postgusto persistente y goloso.

Proceso: despalillado, maceración pelicular en frío, prensado neumático, 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 (-): 3,65.

Notas de cata:

Fase visual: color 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.

Corcho: Diam 3 o análogo.