



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Adegas Viña Almirante.

Variedad: Caíño Blanco (100%).

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Añada: 2023.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: franco-arenoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: mostos obtenidos por extracción de sangrado directo en suaves prensados. Uva procedente de la finca de la "Capellanía de San Juan" de Portas (Valle del Salnés). Identidad, fuerza y expresión. Crianza: 12 meses en depósito, 3 meses en botella. Vino de larga evolución y excelente envejecimiento.

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

Acidez: 6,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 2 g/L.

PH (-): 3,70.

Notas de cata:

Fase visual: amarillo, con reflejos verdosos, denso, voluptuoso.

Fase olfativa: nariz compleja, con aromas de fruta madura, tonos intensos de albaricoque, melocotón así como frutas ácidas y carnosas, pero manteniendo muy presente tonalidades florales y fragancias naturales.

Fase gustativa: denso, envolvente, fragante, con mucha amplitud en boca y un larguísimo postgusto. Su frescura y acidez moderada le otorga un suntuoso recorrido y largo final.

Packaging:

Caja: 3 / 6 bot.

Capacidad: 0,75 L.