



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



**Marca:** Pionero. Viña Almirante.

**Varietal:** Albariño (100%)

**D.O.:** Rías Baixas.

**Subzona:** Val do Salnés (Galicia).

**Añada:** 2021.

**Grado ALC / VOL:** 12,5°.

**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:** 6,5 g tart/L

**Azúcares reductores:** 0,9 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.