



Viña Almirante



MAR ADENTRO

Marca: Mar adentro. Viña Almirante.

Variedade: Godello (100%).

D.O.: Monterrei.

Orixe: Ourense (Galicia).

Anada: 2023.

Grado ALC / VOL: 13°.

Chan: granítico-areoso.

Enólogo: Álvaro Bueno & Rafael Fraga.

Vinificación: mosto extraído mediante sangrado directo de uva preseleccionada manualmente da prestixiada Godello. Carácter moi singular marcado pola confluencia dos climas atlántico continental.

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

Acidez: 5,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 1,1 g/L.

PH (-): 3,50.

Notas de cata:

Fase visual: color amarelo palla con escintileos de limón. Brillante, limpo, transparente e elegante.

Fase olfativa: nariz apaixonado con notas florais e cítricas de azar e limón. Aprécianse detalles de froita branca (mazá) e exótica (piña, mango, ...).

Fase gustativa: presenta unha boa combinación de sabores. Moita frescura, de textura suave lixeira. Equilibrada acidez. Sabor afroitado e excelente persistencia.

Packaging:

Caixa: 12 bot.

Capacidade: 0,75 L.

Tapón: Diam 3 ou análogo.

Premiado internacionalmente polo seu deseño:

Graphis Nyc, Communication Arts.