



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



**Marca:** Adegas Viña Almirante.

**Variedade:** Caíño Branco (100%).

**D.O.:** Rías Baixas.

**Subzona:** Val do Salnés (Galicia).

**Anada:** 2022.

**Grado ALC / VOL:** 13°.

**Suelo:** franco-areoso.

**Enólogo:** Rafael Fraga.

**Vinificación:** mostos obtidos por extracción de sangrado directo en suaves prensados. Uva procedente do eido da "Capellanía de San Juan" de Portas (Val do Salnés). Identidade, forza e expresión.

Crianza: 12 meses en depósito, 3 meses en botella. Viño de longa evolución e excelente envellecemento.

**Proceso:** despalillado, 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:** 0,8 g/L.

**PH (-):** 3,70.

**Notas de cata:**

**Fase visual:** amarelo, con reflexos verdosos, denso, voluptuoso.

**Fase olfativa:** nariz complexo, con aromas de froita madura, tonos intensos de albaricoque, pexego así como froitas ácidas e carnosas, pero mantendo moi presentes tonalidades florais e fragancias naturais.

**Fase gustativa:** denso, envolvente, fragante, con moita amplitude en boca e un longuíssimo postgusto. A súa frescura e acidez moderada otórganlle un suntuoso percorrido e longo final.

**Packaging:**

Caixa: 3 / 6 bot.

Capacidade: 0,75 L.