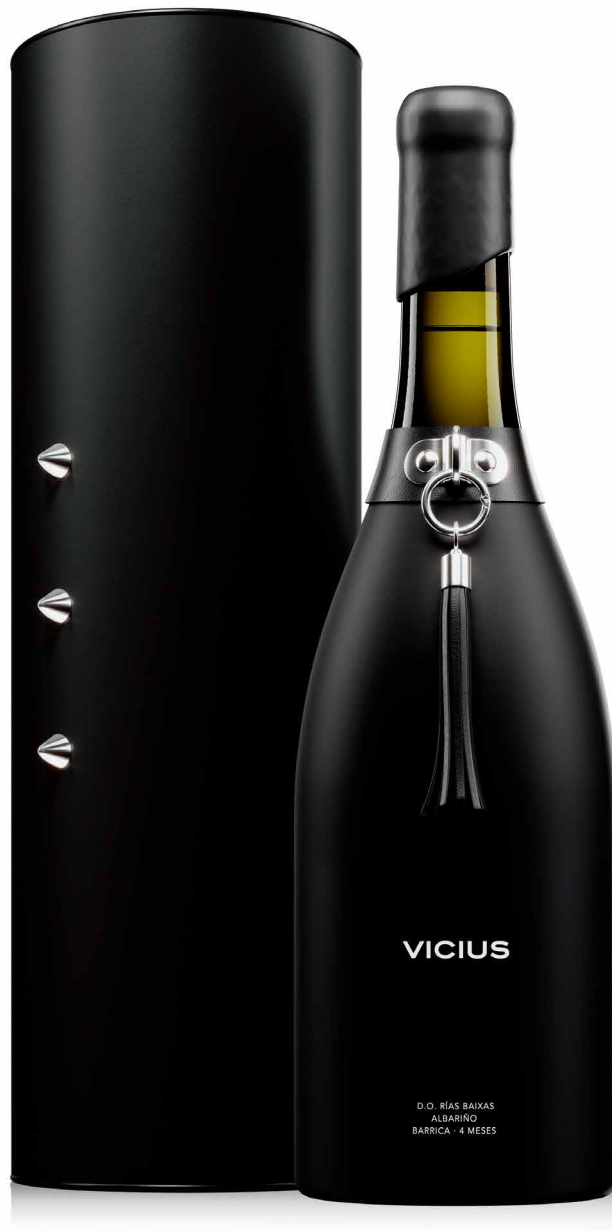




Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Vicius. Viña Almirante.

Variedade: Albariño.

Crianza: barrica 4 meses.

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Forte influencia atlántica con temperaturas extremas: abundantes choivas en inverno e períodos de forte calor en verán.

Anada: 2022.

Edición limitada: 3.300 botellas.

Grado ALC / VOL: 13°.

Chan: franco-areoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: Elaborado a partir dunha selección de mostos flor fermentados en barricas novas de carballo francés. Crianza de 3 meses sobre lías. Battonage diario (2 veces). Crianza de 7 meses en Inox. Perfecta ensamblaxe entre madeira e froita.

Acidez: 6,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 0,8 g/L.

PH (-): 3,70.

Notas de cata:

Fase visual: color amarelo limón con reflexos dourados.

Fase olfactiva: nariz con moi boa intensidade aromática, na que se mesturan os propios aromas frutáis da uva albariña, conxuntados coas notas que achega a crianza en barrica (vainilla doce, café tostado suave, coco).

Fase gustativa: en boca é moi amplo e denso. Cunha acidez integrada e cunha persistencia prolongada que se converte nun longo recordo.

Presentación / Packaging:

Caixa de 4 cánister / botellas.

Capacidade: 0,75 L.

Premiado por su diseño: Best in food.