



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Maccerato. Viña Almirante.

Variedade: Albariño (100%).

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Anada: 2024.

Grado ALC / VOL: 13°.

Chan: franco-areoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: uva seleccionada e colleitada manualmente en viñedos de insolación moi temperá no remate da vendima. Extracción dos mostos por medio do proceso de maceración pelicular en frío coa rotura da pel da uva.

Proceso: despallado, maceración pelicular en frío do 100% da uva. Posterior prensado neumático con especial aproveitamento do mosto flor. Desfangado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17° C.

Acidez: 6,5 g tart/L.

Azúcares reductores: 1,9 g/L.

PH (-): 3,55.

Notas de cata:

Fase visual: amarelo pálido con reflexos verdosos, que resulta limpo e brillante á vista.

Fase olfativa: nariz intenso, pleno e con marcado carácter varietal. Aromas que lembran ás plantas que se fusionan á perfección con notas afrutadas, destacando tons de cítricos e froitas de óso branco, así como recordos de herba luisa e menta.

Fase gustativa: acidez moderada en boca, fresco á vez que mantén a súa complexidade aromática. "Goloso" e salino con final longo.

Packaging:

Caixa: 3 / 6 / 12 bot.

Capacidade: 0,75 L / Magnum 1,5 L.

Premiado internacionalmente polo seu deseño:

Laus, World Brand Design Society, Graphis Nyc, CA.