



Viña Almirante



## MAR ADENTRO

---

**Marca:** Mar adentro. Viña Almirante.

**Variedade:** Godello (100%).

**D.O.:** Monterrei.

**Orixe:** Ourense (Galicia).

**Anada:** 2024.

**Grado ALC / VOL:** 13°.

**Chan:** granítico-areoso.

**Enólogo:** Pablo Estévez & 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:** 5,5 g tart/L.

**Azúcares reductores:** 2 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.