



Viña Almirante



PAIXÓN

Marca: Paixón. Viña Almirante.

Variedade: Mencía (100%).

D.O.: Monterrei.

Orixe: Ourense (Galicia).

Anada: 2024.

Grado ALC / VOL: 13°.

Chan: granítico-areoso.

Enólogo: Pablo Estévez & Rafael Fraga.

Vinificación: fermentación da tinta Mencía posterior ao proceso de maceración en presenza das súas peles e pebidas, esencial para a extracción de aromas, taninos e tonalidade. Viños naturais onde os matices da crianza e a súa ensamblaxe coa froita definen arraigadamente o "terroir" que marca a súa diferenza.

Acidez: 5,5 g tart/L.

Azúcares reductores: 2 g/L.

PH (-): 3,40.

Notas de cata:

Fase visual: percíbese unha cor cereixa con reberete violáceo brillante.

Fase olfativa: nariz intenso e complexo, con froitos vermellos, como a mora, certas notas vexetais e uns bos aromas de café e cacao, tamén leves recordos a violetas.

Fase gustativa: moi saboroso no paso por boca, afroitado, envolvente e carnoso, boa acidez, taninos doces coa aparición de froitas e especias moi persistentes.

Packaging:

Caixa: 12 bot.

Capacidade: 0,75 L.

Tapón: Diam 3 ou análogo.