



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



**Marca:** Pionero. 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:** extracción de mostos mediante sangrado directo de uva preseleccionada manualmente, con obxecto de obter matices minerais, vexetais e florais na súa máxima expresión, que mostren a tipicidade e carácter do viño atlántico.

**Proceso:** despalillado, prensado neumático, desfogado estático por decantación en frío. Fermentación en depósitos de inox a 17°C.

**Acidez:** 6,8 g tart/L

**Azúcares reductores:** 1 g/L

**PH (-):** 3,68

**Notas de cata:**

**Fase visual:** color amarelo con certos reflexos verdosos. Visualización limpa e brillante.

**Fase olfativa:** nariz amplo e intenso, con marcado carácter varietal. Son perceptibles certos aromas con tons vexetais perfectamente integrados cunha variedade de notas frutais, destacando cítricos e froitas de óso, así como herba luisa y menta.

**Fase gustativa:** en boca presenta unha acidez moderada, un equilibrio moi notorio proporcionando frescura, ao tempo que mantén a súa marcada complexidade.

**Packaging:**

Caixa: 3 / 6 / 12 bot.

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