



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Vanidade. 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: "coupage" de mostos obtidos baixo sangrado directo a igual proporción que os mostos obtidos de uva sometida a proceso de criomaceración.

O método proporcionalle suntuosidade bucal e unha notable complexidade aromática. Grande equilibrio de acidez e persistencia natural do albariño.

Proceso: despallado, criomaceracións parciais, 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 (-): 3,66.

Notas de cata:

Fase visual: color amarelo pallizo con reflexos verdosos e brillantes.

Fase olfativa: nariz complexo, con aromas de froita madura, pero tamén de vainilla, lavanda e herba luisa.

Fase gustativa: fresco ao ataque, distínguese pola súa grande amplitude e fluidez. Mantén unha sensación fragante, o que o convirte nun viño moi sedutor.

Packaging:

Caixa: 3 / 6 / 12 bot.

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

Premiado internacionalmente polo seu deseño: Pentawards, Graphis Nyc, Best in food.