



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Adegas 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 en vendimia tardía con extracción de mostos mediante o proceso de criomaceración, froito do cal se obterá un viño dunha grande complexidade aromática, con notas moi presentes de froita madura, óso branco, e un postgusto persistente e “goloso”.

Proceso: despalillado, maceración pelicular en frío, prensado neumático, 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 (-): 3,65.

Notas de cata:

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

Fase olfativa: nariz intenso, pleno e con marcado carácter varietal. Aromas que llembra ás plantas que se fusionan á perfección con notas afroitadas, destacando tonos 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.

Tapón: Diam 3 ou análogo.