



Viña Almirante

www.vinaalmirante.com



Marca: Adegas Viña Almirante.

Variedade: Caíño Branco (100%).

D.O.: Rías Baixas.

Subzona: Val do Salnés (Galicia).

Anada: 2023.

Grado ALC / VOL: 13°.

Suelo: franco-areoso.

Enólogo: Rafael Fraga.

Vinificación: mostos obtidos por extracción de sangrado directo en suaves prensados. Uva procedente do eido da "Capellanía de San Juan" de Portas (Val do Salnés). Identidade, forza e expresión.

Crianza: 12 meses en depósito, 3 meses en botella. Viño de longa evolución e excelente envellecemento.

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

Acidez: 6,8 g tart/L.

Azúcares reductores: 2 g/L.

PH (-): 3,70.

Notas de cata:

Fase visual: amarelo, con reflexos verdosos, denso, voluptuoso.

Fase olfativa: nariz complexo, con aromas de froita madura, tonos intensos de albaricoque, pexego así como froitas ácidas e carnosas, pero mantendo moi presentes tonalidades florais e fragancias naturais.

Fase gustativa: denso, envolvente, fragante, con moita amplitude en boca e un longuíssimo postgusto. A súa frescura e acidez moderada otórganlle un suntuoso percorrido e longo final.

Packaging:

Caixa: 3 / 6 bot.

Capacidade: 0,75 L.