

# Vento Mareiro Colleita Limitada

É un albariño de autor. É un xeito de entender a vida. A relación humana coa natureza e o mar das Rías Baixas. Esta elaborado seguindo a tradición familiar de Roque Durán e coa aportación técnica do enólogo Jorge Hervella. É unha colleita Limitada de 15.850 botellas. Cada ano é diferente porque buscamos a súa fidelidade as características da colleita. Sempre mantendo os sabores e as características dos albariños do Val do Salnés, sen renunciar ó emprego das novas tecnoloxías e coñecementos enolóxicos que buscan autenticidade e máxima calidade nos nosos albariños.

## NOTA DECATA

**Albariño que nace no Atlántico, elegante, honrado e con personalidade.**

### FASE VISUAL

Brillante con unha cor amárela palliza e reflexos amarello limón

### FASE OLFATIVA

Intensidade aromática media-alta onde destaca a copa parada as notas de froita de pulpa branca sobre todo pera. Con unha leve axitación sobresaen notas de flores brancas e froita cítrica (lima). Fresco e complexo en nariz

### FASE GUSTATIVA

En boca é untuoso, redondo con un bo equilibrio acidez-azucro.

## FICHA TÉCNICA

**Tipo de viño:** Monovarietal branco

**Variedades:** 100% Albariño

**D.O.:** Rías Baixas (Galicia)

**Subzona:** Val do Salnés.

**Añada:** 2017

**Número de botellas:** 15.850 botellas

**Zona de produción:** Parcelas seleccionadas no Val do Salnés nas parroquias de Sisán e San Martiño de Meis vendimadas o 04/09/2018 e o 5/09/2018 das fincas Igrexario de Sisán e Foro, ademias de Castiñeiras e Fornos con unha produción sostible.

**Vinificación:** Vendima manual en caixas de 15 kg. As uvas despalíllanse e sométense a un prensado suave. O mosto obtido déixase repousar e desfálgase por gravidade.

A fermentación espontánea levase a cabo en depósitos de aceiro inoxidable a temperatura controlada. O viño permanece coas súas lías finas ata o momento do seu embotellado para manter a máxima frescura e o equilibrio desexado.

### Parámetros:

<b>Grao alcohólico :</b> 13	<b>Acidez total:</b> 6,1 g/L
<b>pH:</b> 3,40	<b>Acidez volátil:</b> 0,47 g/L
<b>SO<sub>2</sub> libre:</b> 30 mg/L	<b>Azucro (glucosa + fructosa):</b> 2,6 g/L

### Maridaxe

Ideal con petiscos, queixos, peixes, arroces, carnes brancas e mariscos.

Temperatura de servizo: 8 – 10 °C.

