

Vento Mareiro Velas

Este Albariño é a mestura da tradición coa modernidade. Así como o seu nome, Vento Mareiro Vela, nos lembra os aires atlánticos que determinan o clima característico do Val do Salnés e das Rías Baixas, e a imaxe das velas levanos a un novo xeito de gozar o tempo de lecer, o mar, os seus froitos e a súa cultura xunto cunha copa deste albariño Vento Mareiro.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Limpo e brillante con unha cor amarela palliza con tonalidades verdosas.

FASE OLFATIVA

Intensidade media-alta con notas de herbas aromáticas, cítricos, froita de pulpa branca e fondo tropical.

FASE GUSTATIVA

Fresco, redondo, equilibrada acidez con moita froita.

FICHA TÉCNICA

Tipo de viño: Monovarietal branco

Variedades: 100% Albariño

D.O.: Rías Baixas (Galicia)

Subzona: Val do Salnés.

Añada: 2017

Zona de produción: pequenas parcelas do Val do Salnés con produción sostible

Vinificación: Vento Mareiro prodúcese con uvas 100% Albariño coidadosa e manualmente vendimadas en caixas de 15 kg totalmente perforadas para que cheguen a adega en perfecto estado. Na recepción de uva procédese o seu despalillado, estruxado e presado para realizar un desfangado estático durante 48 horas en depósitos de inox. Fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Parámetros:

Grao alcohólico : 13 %

pH: 3,35

SO₂ libre: 30 mg/L

Acidez total: 6,5 g/L

Acidez volátil: 0,35 g/L

Azucre (glucosa + fructosa): 1,3 g/L

