

Vento Mareiro Colleita Limitada

É un albariño de autor. É un xeito de entender a vida. É a relación humana coa natureza e o mar das Rías Baixas. Elaborado seguindo a tradición familiar de Roque Durán e coa aportación técnica do enólogo Jorge Hervella. É unha colleita Limitada. Cada ano é diferente porque buscamos a súa fidelidade as características da colleita. Sempre mantendo os sabores e as particularidades 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 DE CATA

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.

Colleita: 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, ademais de Castiñeiras e Fornos en Meis, con unha produción sostible.

Premios: Medalla de ouro na “Guía de vinos, destilados e Bodegas de Galicia” 2019

VINIFICACIÓN:

Vendima manual en caixas de 15 kg. As uvas despalíllanse e sométense a un prensado suave. O mosto obtido déixase repousar e desfángase 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:

Grao alcohólico : 13

pH: 3,40

SO₂ libre: 30 mg/L

Acidez total: 6,1 g/L

Acidez volátil: 0,47 g/L

Azucro (glucosa + fructosa): 2,6 g/L

