

Vento Mareiro Velas

Este Albariño é a mestura da tradición coa modernidade. Así como o seu nome, Vento Mareiro Velas, nos lembra os aires atlánticos que determinan o clima característico do Val do Salnés e das Rías Baixas, e a imaxe das velas lévanos 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 vendimadas coidadosa e manualmente en caixas de 15 kg totalmente perforadas para que as uvas cheguen a adega en perfecto estado.

Na recepción de uva procédese o seu despalillado, estruxado e prensado para realizar un desfangado estático durante 48 horas en depósitos de aceiro inoxidable.

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

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

