

# Vento Mareiro

## Internacional

*El Vento Mareiro es un albariño fiel a su tradición de elaboración en el Val do Salnés – Rías Baixas y que viaja por el mundo. Es el Vento Mareiro para el mundo. Un albariño 100% de uva que germina de cepas de 20 a 30 años en pequeñas plantaciones a orillas de la Ría de Arousa. Nació en el Cambados pobre, hidalgo y soñador, más es un albariño que nos permite revivir allí donde lo catemos a la tierra gallega y a su cultura.*

### NOTA DE CATA

---

Albariño sutil y fresco, con buena acidez equilibrada, con postgusto largo y persistente.

#### FASE VISUAL

Color amarillo pajiza y de tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

#### FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta. Aromas de hierbas aromáticas, cítricos, frutas tropicales y manzana verde.

#### FASE GUSTATIVA

Buena acidez, redondo, graso, con mucha fruta.

### FICHA TÉCNICA

---

**Tipo de vino:** Monovarietal blanco

**Variedades:** 100% Albariño

**D.O.:** Rías Baixas (Galicia)

**Subzona:** Val do Salnés.

**Añada:** 2018 **Grado:** 13,5

**Número de botellas:** 30.000 botellas

**Zona de producción:** Plantaciones procedentes del Val do Salnés de pequeño tamaño ubicadas a orillas de la Ría de Arousa, con cepas de 20 a 30 años.

### VINIFICACIÓN:

Vento Mareiro se produce con uvas 100% Albariño cuidadosamente vendimiadas en cajas de 15 kg cuando las uvas alcanzan su punto perfecto de maduración. Fermentación alcohólica a 16°C durante 21 días en tanques de acero inoxidable. El siguiente proceso es la estabilización por frío, sometiendo el vino a -5°C en un depósito isotérmico durante una semana. El vino sale del frío, es filtrado por tangencial, amicrobico y a continuación embotellado.

