

# Vento Mareiro

## Internacional

*O Vento Mareiro é un albariño fiel á súa tradición de elaboración no Val do Salnés – Rías Baixas e que viaxa polo mundo. É o Vento Mareiro para o mundo. Un albariño 100% de uva que xermola de cepas de 20 a 30 anos en pequenas plantacións á beira da Ría de Arousa. Naceu no Cambados pobre, fidalgo e soñador, máis é un albariño que nos permite revivir alí onde o catemos á terra galega e á súa cultura.*

### NOTA DE CATA

---

Albariño sutil e fresco, con boa acidez equilibrada, cun postgusto longo e persistente.

#### FASE VISUAL

Cor amarela palliza e de tonalidades verdosas. Limpo e brillante.

#### FASE OLFATIVA

Intensidade media-alta. Aromas de herbas aromáticas, cítricos, froitas tropicais e mazá verde.

#### FASE GUSTATIVA

Boa acidez, redondo, graxo, con moita froita.

### 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 produción:** Plantacións procedentes do Val do Salnés de pequeno tamaño ubicadas á beira da Ría de Arousa, con cepas de 20 a 30 anos.

#### VINIFICACIÓN:

Vento Mareiro prodúcese con uvas 100% Albariño coidadosamente vendimadas en caixas de 15 kg cando as uvas alcanzan o seu punto perfecto de maduración. Fermentación alcohólica a 16°C durante 21 días en tanques de aceiro inoxidable. O seguinte proceso é a estabilización por frío, sometendo o viño a -5°C nun depósito isotérmico durante unha semán. O viño sae do frío, é filtrado por tanxencial, amicrobico e á continuación embotellado.

