

Vento Mareiro

Colleita Limitada

Este es un albariño de autor. Reflejo de una forma de entender a vida. La relación humana con la naturaleza y el mar de las Rías Baixas. Esta elaborado según la tradición familiar de Roque Durán y con la aportación técnica del enólogo Jorge Hervella. Es una cosecha Limitada. Cada año es diferente porque buscamos la fidelidad a las características de esa cosecha. Siempre manteniendo los sabores y las particularidades de los albariños del valle del Salnés, sin renunciar al empleo de nuevas tecnologías y conocimientos enológicos que buscan autenticidad y máxima calidad en nuestros albariños.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos de intensidad media, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, donde destacan a copa parada los aromas primarios procedentes de uva recolectada en las parcelas propiedad del autor de este vino, influidas por el clima del Océano Atlántico. Surge así, de esta amalgama, aromas a frutas de hueso, manzana verde y flores blancas.

FASE GUSTATIVA

En boca es un vino con una entrada sedosa y delicada, untuoso, redondo, donde destaca por su elegante cuerpo. Está muy bien equilibrado en su relación alcohol-azúcar-acidez, haciendo que sea un vino muy agradable de beber. Tiene una gran estructura por lo que se intensifica su persistencia, recordando la fase olfativa en el postgusto.

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: 14.225 botellas

Zona de producción: Parcelas seleccionadas en el valle del Salnés, vendimiadas a mano el 20/09/2018 y el 21/09/2018 na parroquia de San Martiño de Meis, en las fincas denominadas Castiñeirás Samagoso, Fornos e Badin, y con una producción sostenible.

Premios: Medalla de oro en la "Guía de vinos, destilados y Bodegas de Galicia" 2019

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Las uvas se despallan y se someten a un prensado suave. El mosto obtenido se deja reposar y se procede al desfangado por gravedad. La fermentación espontánea se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino permanece con sus finas lías hasta el momento de su embotellado para mantener la máxima frescura y el equilibrio deseado.

