

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

Presenta unha cor amarela palliza e reflexos verdosos de intensidade media, limpo e brillante

FASE OLFATIVA

Intensidade aromática alta onde destaca a copa parada os aromas primarios procedentes da uva recolectada nas parcelas propiedade do autor deste viño, influídas polo clima do océano atlántico. Surxe así, esta amalgama, aromas a froitas de oso, manzá verde e flores brancas.

FASE GUSTATIVA

En boca é un viño cunha entrada sedosa e delicada, untuoso, redondo, onde destaca polo seu elegante corpo. Está moi ben equilibrado na súa relación alcohol-azucar-acidez, facendo que sexa un viño moi agradable de beber. Ten unha gran estrutura polo que intensifícase a súa persistencia, recordando a fase olfativa no postgusto.

FICHA TÉCNICA

Tipo de viño: Monovarietal branco

Variedades: 100% Albariño

D.O.: Rías Baixas (Galicia)

Subzona: Val do Salnés.

Colleita: 2018 **Grado:** 13,5

Número de botellas: 14.225 botellas

Zona de produción: Parcelas seleccionadas no Val do Salnés, vendimadas a man o 20/09/2018 e o 21/09/2018 04/09/2018, na parroquia de San Martiño de Meis, nas fincas denominadas Castiñeirás Samagoso, Fornos e Badin, e cunha 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 despállanse e sométense a un prensado suave. O mosto obtido déixase repousar e desfálgase 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.

