

Velas do Vento Mareiro

Velas do Vento Mareiro nos recuerda los aires atlánticos que determinan el clima característico del valle del Salnés y de las Rías Baixas. La imagen de las velas llevándonos a una nueva forma de gozar y de un tiempo de ocio a orillas del mar, gozando de su cultura, junto con una copa de este albariño fresco y elegante como son las Velas do Vento Mareiro.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Limpio, brillante de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta con notas de frutas cítricas donde también predominan las notas florales. Presenta un fondo de hierbas aromáticas.

FASE GUSTATIVA

Fresco, envolvente y con buen equilibrio. La retronasal destaca la elegancia de las hierbas aromáticas.

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: 18.000 botellas

Zona de producción: Uvas procedentes del Concello de Meaño, de las parroquias de Xil y Padrenda.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cuidadosamente vendimiadas a mano en cajas de 15 kg, cuando las uvas alcanzan su punto perfecto de maduración. En la vendimia se despallilla y se estruja para luego pasar a la prensa neumática; después el mosto se destina a un depósito a decantar durante dos días, a continuación empieza la fermentación del vino a 16°C. El vino se sale de frío, es filtrado por tangencial, amicrobico y continuación embotellado.

