

Velas do Vento Mareiro

Velas do Vento Mareiro lémbra-nos os aires atlánticos que determinan o clima característico do Val do Salnés e das Rías Baixas. A imaxe das velas levándonos a unha nova forma de gozar e dun tempo de lecer á beira do mar, gozando da súa cultura, xunto con unha copa deste albariño fresco e elegante como son as Velas do Vento Mareiro.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Limpo, brillante de cor amarela palliza con reflexos verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidade media-alta con notas de froitas cítricas onde tamén predominan as notas florais. Presenta un fondo de herbas aromáticas.

FASE GUSTATIVA

Fresco, envolvente e con bo equilibrio. A retronasal destaca a elegancia das notas de herbas aromáticas.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Monovarietal branco

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 produción: Uvas procedentes do Concello de Meaño, das parroquias de Xil e Padrenda.

Premios: Viño seleccionado por o Tender de Noruega.

VINIFICACIÓN:

As uvas son coidadosamente vendimadas a man en caixas de 15 kg, cando alcanzan o seu punto perfecto de maduración.

Na vendima se despalilla e estrugase para logo pasar á prensa pneumática; despois o mosto se destina a un depósito a decantar durante dous días, a continuación comeza á fermentación do viño a 16º C. O viño sae do frío, é filtrado por tanxencial, amicróbico e á continuación embotellado.

