

# FICHA TECNICA



## Vento Mareiro Colleita Limitada

ALBARIÑO

Trátase dun Albariño de sinatura, reflexo dunha forma de entender a vida, a relación humana coa natureza e o mar das Rías Baixas. Elabórase sobre lías, segundo a tradición familiar de Roque Durán e coa achega técnica do enólogo Jorge Hervella.

É unha vendima limitada, con 14.225 botellas numeradas. Cada ano buscamos a fidelidade ás características desta anada, mantendo sempre os sabores e particularidades dos albariños do Val do Salnés. Un albariño para conservar, auténtico e de máxima calidade.



Véndese nunha caixa  
de 6 botellas de 75cl.

- **Tipo de viño:** Monovarietal branco
- **Varietade:** 100% Albariño
- **Subzona:** Val do Salnés
- **D.O.:** Rías Baixas (Galicia)
- **Vendima:** 2021
- **Grao:** 12°
- **Número de botellas:** 14.225 botellas

### Zona de produción:

Parcelas seleccionadas do Val do Salnés, recollidas artesanalmente na parroquia de San Martiño de Meis. Uvas procedentes de explotacións de produción sostible.

### Vinificación:

Colleita manual en caixas de 15 kg cando as uvas alcanzan o seu punto perfecto de madurez. As uvas son despalladas e sometidas a un suave prensado. O mosto obtido déixase repousar e o proceso de decantación realízase por gravidade.

A fermentación espontánea realízase en depósitos de aceiro inoxidable a temperatura controlada. O viño permanece sobre as súas lías finas ata o embotellado para manter a máxima frescura e o equilibrio desexado.

## Nota de cata



### Fase olfativa

Alta intensidade aromática, onde destacan no vaso tranquilo os aromas primarios procedentes das uvas recollidas nas parcelas propiedade do autor deste viño, influenciados polo clima do océano Atlántico. Así, desta fusión xorden aromas de froitas de óso, mazá verde e flores brancas.



### Fase visual

Ten unha cor amarela palla con reflexos verdosos de intensidade media, limpa e brillante.



### Fase gustativa

En boca é un viño de entrada sedosa e delicada, untuoso, redondo, que destaca polo seu corpo elegante. Está moi equilibrado na súa relación alcohol - azucre - acidez. Ten unha gran estrutura polo que se intensifica a súa persistencia, lembrando a fase olfativa no retrogusto.

