

# FICHA TECNICA



## Vento Mareiro Velas

ALBARIÑO

As cualidades naturais e a riqueza aromática da uva albariña do Val do Salnés, lévanos a elaborar un Escumoso seguindo o método tradicional champenoise. Despois de que o noso enólogo Jorge Hervella traballase durante 10 anos en poñer a punto o seu proceso, presentamos o Brut Vento Mareiro. Empezando así, esta renovación que representa o viño albariño.

En 2017 empezouse a seleccionar as primeiras uvas da colleita que son o viño base deste escumoso de albariño cuns 15 meses en rima.



Véndese nunha caixa  
de 6 botellas de 75cl.

- **Tipo de viño:** Escumoso branco Brut
- **Varietade:** 100% Albariño
- **Subzona:** Val do Salnés
- **D.O.:** Rías Baixas (Galicia)
- **Vendima:** 2018
- **Grao:** 12,5°
- **Número de botellas:** 1.000 botellas

### Vinificación:

O Espumoso Vento Mareiro prodúcese con uvas 100% Albariño coidadosamente vendimadas en caixas de 16 kg. Fermentación a 16° C durante 21 días en tanques de aceiro inoxidable.

Posteriormente filtrase por tanxencial e realízase o tiraxe, permanecendo uns 15 meses como mínimo en rima. A continuación, realízase o deglado, etiquetado e embotellado.

## Nota de cata



### Fase olfativa

Escumoso que presenta unha boa intensidade en nariz, na que predominan notas a florais e de froitos secos.



### Fase visual

Presenta unha cor paxiza con reflexos dourados e de burbulla fina e persistente.



### Fase gustativa

Goza dun equilibrio en boca, resultando ser fresco e cunha burbulla ben integrada.

