



VALMIÑOR ALBARIÑO

*Viñedos entre el Río Miño
y el Atlántico*

Cata

Color amarillo pajizo con reflejos verdes y alimonados. Brillante y con buena lágrima.

Intensidad alta en nariz donde predominan los aromas primarios y varietales tales como cítricos de mandarina y piel de naranja, frutas de hueso como el albaricoque y el melocotón con un ligero toque a lima. Además presenta unas agradables notas florales de azahar y flores blancas.

La boca es fresca, alegre y envolvente, con una buena estructura y con una acidez muy bien integrada. Presenta una buena untuosidad. La entrada es suave y agradable con un final de punto amargo, afrutado y muy largo.

Datos técnicos

MARCA: Valmiñor

BODEGA: Adegas Valmiñor

VARIEDAD: 100% Albariño

TIPO DE VINO: Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C



Elaboración

Seguimiento y control de la calidad del Albariño en el viñedo hasta su completa maduración.

Vendimia manual en cajas de 16 kg. Mesa de selección de racimos. Maceración en frío (10oC) durante 6 horas. Prensado suave de la uva. Desfangado por flotación en depósitos de inox.

Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17oC durante quince días.

Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante un mes previo a su salida al mercado.

