



L-100 GAMA 100

100% Loureiro

Cata

Nariz de buena intensidad y notable complejidad, donde destacan los aromas de laurel y flor de azahar, integrados con notas de cítricos y frutas de hueso. Los delicados matices de hidrocarburos aportan profundidad y una marcada personalidad, sin eclipsar la expresión frutal.

En boca presenta una excelente estructura, con un paso sedoso, envolvente y de marcada sensación glicérica. La acidez, viva y perfectamente integrada, aporta tensión, frescura y equilibrio, definiendo un perfil claramente atlántico. Es un vino sabroso, amplio y persistente, con un final largo, elegante y mineral que invita a seguir disfrutándolo.

Datos técnicos

MARCA: L-100

AÑADA: 2023

BODEGA: Adegas Valmiñor

VARIEDAD: 100% Loureiro

TIPO DE VINO: Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12 °C



Botellas elaboradas: 4.435

Elaboración

Vino blanco elaborado mediante maceración pelicular en frío, entorno a 5 horas, de una selección de uva de la variedad Loureiro producida en el valle de O Rosal. Fermentación controlada entre 16 y 17°C y contacto durante 9 meses con sus lías. Posteriormente reposará en acero inoxidable hasta su embotellado.

