

Valmiñor Albariño

MARCA Valmiñor Albariño

BODEGA Adegas Valmiñor

VARIEDAD 100% Albariño

TIPO DE VINO Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO 10-12 °C

VIÑEDO: Las cepas del Albariño de Valmiñor asientan sobre laderas con pendientes máximas del 20% y suelos ácidos formados por piedras y rocas de esquisto metamórfico. Los viñedos tienen entre 20 y 40 años de edad. Sistema de conducción en parral y en espaldera con una poda de doble guyot de 16 yemas fértiles/planta y una producción limitada de 8.000 kg/ha. Calles con cubierta vegetal natural formada por especies autóctonas como el ray-grass y el trébol blanco entre otras. Vendimia a mediados de septiembre.

ELABORACIÓN: Seguimiento y control de la calidad del Albariño en el viñedo hasta su completa maduración. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección de racimos. Maceración en frío (10°C) durante 6 horas. Prensado suave de la uva. Desfangado estático en depósitos de inox. Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17°C durante quince días. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante un mes previo a su salida al mercado.

CATA: De nariz intensa, manzana verde con fruta blanca (pera), de hueso (albaricoque) y detalles de flor blanca. En boca destaca en fresca, equilibrada con su amplitud e intensidad. Largo, untuoso y con recuerdos frutales en el postgusto.



PACKAGING DE CARTÓN

0,75 L



0,75 L



1,50 L



0,375 L

