

Vionta Albariño 2022

D.O. Rías Baixas

Elaborado principalmente con uva del Salnés. Su elaboración va encaminada a la obtención de un gran vino uniendo la fuerza aromática de la uva con la estructura adquirida en meses de maceración sobre lías.

AÑADA

Añada marcada por la complicada climatología del año 2022. Unas menores precipitaciones durante todo el año y temperaturas mas altas de lo normal en el verano llegaron a bloquear la planta y a reducir la producción con respecto al 2021. El fruto recogido presentó un excelente estado sanitario, alta acidez y moderado grado alcohólico potencial.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas procedente mayoritariamente de viñas de más de 15 años. La fermentación se realiza a 15 °C para conservar todas las notas florales y tropicales. Tras el deslío de final de fermentación, la lía fina es añadida de nuevo al vino manteniéndose en maceración durante varios meses hasta alcanzar una alta complejidad en nariz y boca.

NOTA DE CATA

Nos encontramos ante un gran vino blanco de tono amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino. En la cata se aprecia su complejidad aromática, donde notas frutales, alguna de ellas cítricas y tropicales, se combinan con notas de fruta madura, destacando por ejemplo el mango, el kiwi, y la piña sobre un trasfondo de notas de pan y brioche. En boca se presenta redondo, estructurado y con acidez equilibrada.

MARIDAJE, SERVICIO & CONSERVACIÓN

Ideal para acompañar platos del mar, ensaladas y arroces. Servicio a temperatura entre 6-8 °C.



ANALÍTICA

Coupage:	100% Albariño
Fecha embotellado:	dic-22
Alcohol:	13,0
Acidez Total (TH2):	8,1
pH:	3,38
Azúcar residual (g/l):	<0.5
Calorías (100 ml):	75 kcal

