

VEIGA NAÚM

ALBARIÑO “LA FUERZA DE LA DELICADEZA”



DESCRIPCIÓN

VEIGA NAÚM: Vino con carácter, elaborado con mimo artesanal por una pequeña bodega familiar, Veiga Naúm S.L., propiedad de Bodegas Riojanas Grupo como garante de calidad.

“LA FUERZA DE LA DELICADEZA”: Los seductores aromas de Veiga Naúm evocan una tierra mágica, tierra de antiguas leyendas de meigas. Tierra de bosques exuberantes que huelen a mar y flores silvestres. Tierra de esas legendarias cepas de albariño, medidas por vigorosas brisas atlánticas.

Vino blanco, 100% Albariño. D. O. Rías Baixas .

VIÑEDO

Pequeñas parcelas exclusivamente de la variedad Albariño distribuidas por el Valle de Salnés. Viticultura sostenible. Mínima intervención fitosanitaria.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 20 kilos. Se realiza una primera selección de calidad en la propia finca desechando los racimos que no cumplan las características de calidad.

VINIFICACIÓN

Los racimos se transportan a bodega de forma rápida y delicada para pasar una segunda selección en la mesa de selección, donde se eliminan aquellos racimos que no están sanos, limpios o no pasan el control de calidad visual. Transcurrido ese proceso se realiza un mimado prensado neumático. Fermentación alcohólica dirigida en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido, de aspecto cristalino y brillante.

Explosión de aromas florales jazmín, flor blanca y azahar que envuelven delicadamente una colección de aromas frutales a albaricoque, cítricos maduros y manzana en nariz. En retronasal asoma una punta salina.

En boca es aterciopelado, vibrante, nervioso, fresco, transporta a nuestros sentidos a las paisajes del valle de Salnés. Untuoso al paso, bien estructurado, explosión de sabores frutales a manzana y frutas de hueso, llena de matices que inspiran. Post gusto persistente sabroso, muy varietal, de final largo y concentrado.