VEIGA NAÚM

ALBARIÑO

BODEGAS RIOJANAS, S.A. GRUPO

DESCRIPCIÓN

100% Albariño. D. O. Rías Baixas . La fuerza de la delicadeza.

VIÑEDO

Pequeñas parcelas exclusivamente de la variedad Albariño distribuidas por el Valle de Salnés que se sitúan en pequeñas colinas de suave pendiente al abrigo del mar. Emparrados en forma de pérgola tradicional de dos metros de altura, orientación dominante al Oeste, mirando al Océano Atlántico. Viticultura integrada que se orienta a fomentar el patrimonio natural y la biodiversidad.

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 a una 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

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido, de aspecto cristalino. En nariz, explosión de aromas florales: jazmín, flor blanca y azahar que envuelven delicadamente una colección de aromas frutales a albaricoque, cítricos maduros y manzana. En retronasal, asoma una punta salina.

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

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO