

ALBANTA

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	Sobre lías

VIÑEDO: Viñedo sostenible en producción integrada, situado en O Rosal, en laderas a media altura entre el río Miño y el océano Atlántico.

ELABORACIÓN: Sobre finas lías en depósito de acero inoxidable.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable, que permite obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada, además de la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos, limpios y muy brillantes.

NARIZ: Nítidos aromas de frutas carnosas (piña ácida, albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal. Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil.

BOCA: Melosidad en el primer ataque, quedando ligado al paladar. En boca resalta la tipicidad del varietal y su armonía.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

