

ALTOS DE TORONA

ALBARIÑO

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: Selección y vendimia manual. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías.

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 verdosos.

NARIZ: Manzana reineta, cítricos, albaricoque y notas tostadas aportadas por la crianza sobre lías.

BOCA: Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil.

GASTRONOMÍA: Aperitivos, berberechos al vapor, pasta con mariscos, quesos poco curados, guiso de merluza.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

