

ALTOS DE TORONA

ALBARIÑO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	6 meses sobre lías
GRADUACIÓN:	13%

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

ELABORACIÓN: 6 meses 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 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

CARRETERA DE TUI A LA GUARDIA, KM 55.5, 36760 AS EIRAS, O ROSAL, PONTEVEDRA (ESPAÑA)

T. 986 60 98 10 | info@altosdetorona.com

WWW.ALTOSDETORONA.COM