

ALTOS DE TORONA

BARRICA

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	6 meses en barrica de roble francés

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 de la uva albariño, fermentada en barricas borgoñonas de 300 litros de roble francés. Crianza de seis meses en las propias barricas.

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 intenso de tonalidad amarillo dorado.

NARIZ: Nariz muy rica, cítricos maduros, melocotón, orejones, notas de miel y minerales. Tostados fragantes de la madera.

BOCA: Boca muy sabrosa y equilibrada, buena acidez, paso en boca amplio, final prolongado de maderas nobles y notas maduras.

GASTRONOMÍA: Pescados con salsas, cordero lechal al horno, arroz de pollo, quesos semicurados.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

