



La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
 Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA BARRICA ALBARIÑO

www.altosdetorona.com

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

En barrica de roble francés. On french oak.

CRIANZA MATURITY:

6 Meses sobre lías. 6 Months on fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 1.500 bots.

UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS *de Sorona*

BARRICA

VINIFICACIÓN WINEMAKING

Elaborado a partir de vendimia seleccionada de uva albariño y fermentado en barricas borgoñonas de 300 litros de roble francés en sala climatizada a 18 grados. Crianza de seis meses en las propias barricas con battonage cada dos días. Posteriormente crianza sobre sus propias lías durante un periodo de 6 meses. Filtrado y embotellado. Crafted from selected Albariño grapes and fermented in 300 liter Burgundian barrels made from French oak in a 18° air-conditioned room.

Aged for 6 months in barrels with battonage every two days. Subsequently aged on its lees for a period of 6 months. Filtered and bottled.

VISTA APPEARANCE

Color amarillo brillante de capa alta. High layer bright yellow.

OLFATO SMELL

Aroma potente y varietal, fruta madura, especias dulces y mineral con un fino aporte de roble francés. Powerful and varietal scent, ripe fruit, sweet spices and mineral with a fine French oak flavouring.

GUSTO TASTE

Muy equilibrado, tierno, amplio y envolvente. Sabroso, fresco, buena acidez, con notas grasas y un retronasal ahumado de madera. Very balanced, tender, ample and enveloping. Tasty, fresh, good acidity, with fat notes and a smoky wood aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Marida con una gran variedad de platos, pescados, arroces y se comporta muy bien con escabeches, ibéricos y quesos. Combines with a large variety of dishes, fish, rice and interacts very well with the marinades, cured Iberian meats and cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ LEVEL OF ACIDITY: 6 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGAR: 3 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



HGA

