

ALTOS DE TORONA

BRUT

ALBARIÑO

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| TIPO DE VINO: | Espumoso blanco |
| D.O.: | Rías Baixas |
| VARIEDAD DE UVA: | Albariño |
| CRIANZA: | 9 meses en rima y 6 meses en botella |

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

ELABORACIÓN: Elaborado con uva 100% Albariño a través del método tradicional Champenoise, con 15 meses de crianza y 6 meses en botella.

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 con reflejos dorados y fina burbuja.

NARIZ: Frutas blancas como pera, cítricos y notas con un fondo fresco y de levadura, aportadas por la crianza en rima.

BOCA: Acidez equilibrada, burbuja fina y no muy persistente, paso en boca sedoso y final de frutas frescas con un elegante amargor.

GASTRONOMÍA: Aperitivos, ostras, sashimi, jurel marinado, salmón ahumado y quesos frescos.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

