

ALTOS DE TORONA

BRUT NATURE

ALBARIÑO

TIPO DE VINO:	Espumoso blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA:	24 meses en rima y 12 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 24 meses de crianza en rima y 12 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 y cítricos, pera, lima, junto con notas de levadura, tostadas y panadería aportadas por la crianza en rima.

BOCA: Acidez equilibrada, burbuja fina y bien integrada. Paso en boca sedoso y final afrutado con elegante amargor.

GASTRONOMÍA: Aperitivo de jamón, cigalas cocidas, bacalao al horno, pechuga de pollo a la plancha.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

