

# 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
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:** 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

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

T. 986 60 98 10 | [info@altosdetorona.com](mailto:info@altosdetorona.com)

[WWW.ALTOSDETORONA.COM](http://WWW.ALTOSDETORONA.COM)