

ALTOS DE TORONA

LOUREIRA

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Loureira
CRIANZA:	Sobre lías

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. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías.

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 pajizo con reflejos verdosos.

NARIZ: Nariz intensa de frutas cítricas acompañado de flores blancas y toques herbáceos.

BOCA: Sensaciones salinas en boca con acidez refrescante y final prolongado.

GASTRONOMÍA: Queso de San Simón, marisco, sashimi y tataki de atún.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

