

ALTOS DE TORONA

ROSAL

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño, Caiño Blanco y Loureira
CRIANZA:	Sobre lías
AÑADA:	2023
GRADUACIÓN:	12,5º

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

ELABORACIÓN: Vendimia manual y por separado de las diferentes variedades. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Con 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: Aroma intenso a frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel.

BOCA: Goloso en boca, refrescante acidez y final prolongado con recuerdo de frutas maduras.

GASTRONOMÍA: Almejas a la marinera, arroz con rape y langostinos, sushi, verduras salteadas y pechuga de pollo al limón.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

