

MAREMEL

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Albariño
CRIANZA.	Sin crianza

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 de la variedad Albariño. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 13 grados durante 13 días, interrumpida mediante frío de modo que contiene 10g/L de azúcar residual.

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 verde limón.

NARIZ: Nariz intensa con notas de piña, flores amarillas y recuerdos a miel.

BOCA: Vino goloso, con cuerpo sedoso, acidez equilibrada y agradable final de frutas maduras.

GASTRONOMÍA: Verduras en tempura, mejillones al vapor, pescaditos fritos, cocina asiática.



ALTOS DE TORONA
BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

