

TORRE DE ERMELO

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: Una vez despalillada la uva se prensa cayendo el mosto por gravedad, en un ambiente libre de oxígeno, a los depósitos de maceración de acero inoxidable, donde fermenta de manera natural a temperatura controlada.

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.

NARIZ: Aroma de gran intensidad, con matices afrutados, complejo y elegante.

BOCA: Sabroso en boca, untuoso y de acidez contenida.

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



ALTOS DE TORONA
BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

