



La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
 Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



TORRE DE ERMELO
ALBARIÑO

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENACIÓN FERMENATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stain - less steelvats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 75.000 bots.

UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

TORRE DE ERMELO

[albariño]

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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. Vino de tipicidad clásica de los albariños D.O. Rías Baixas.

After destemming the grapes are pressed and the must falls by gravity through an oxygen free atmosphere into the stainless steel maceration vats where natural fermentation takes place under controlled temperatures. A classical wine from the Rias Baixas Appellation of Origin.

VISTA APPEARANCE

Amarillo con notas verdosas, limpio y brillante.

Yellow with green tinges, clean and bright.

OLFATO AROMA

Aroma de buena intensidad, rico en matices, complejo y elegante. Predominio de notas de carácter varietal que transmiten matices afrutados y florales.

Aromas of good intensity, rich in nuances, complex and elegant. Prevalence of varietal notes which transmit floral and fruity tones.

GUSTO TASTE

Sabroso en boca, graso, con agradables contrastes dentro de un armónico equilibrio. Sensaciones de viveza y frescura. Potente retronasal y persistencia. Pleasant on the palate, oily with pleasant contrasts within a harmonic balance. Sensations of liveliness and freshness. Potent and persistent retro-nasal sensations.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,40%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,90 (total); 0,32 gr/l (volátil) 5,90 (total); 0,32 gr/L (volatile)

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,80 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.

