

VIONTA ALBARIÑO

A fermentação foi realizada a temperatura controlada para preservar todos as notas florais e tropicais. A combinação de leveduras selecionadas pelos enólogos podem elogiar a grande complexidade aromático-gustativa destes vinhos tão delicados. Parte da colheita foi macerada em borras (85%), processo que leva a uma melhoria na estrutura do vinho. Não foi realizada a fermentação malolática devido à acidez equilibrada das uvas.



Produtor	Pazo de Baion
País	Espanha
Região	D.O. Rias Baixas
Tipo	Branco
Ano	2017
Marca	Vionta
Denominação	D.O. Rias Baixas
Enólogo	Adolfo Heredia
Castas	Albariño
Álcool	12,80%
PH:	-
Acidez Total:	6.70G/L
Açúcares Redutores:	-

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha com toques esverdeados.

Aroma: No nariz é bastante limpo, intenso a aromas frutados, alguns deles tropical, destacando a maçã verde, banana, kiwi e melão.

Paladar: Na boca apresenta uma entrada fresca e frutada com uma acidez correcta. É um vinho com uma grande estrutura, aromático e com boa acidez. Final refrescante.

Gastronomia: Ideal com peixe e marisco.

Nº Caixas Palete: 120
Caixas Camada: 24
Nº Garrafas por Caixa: 6
Tipo Caixas: Cartão
EAN: 8410428248052
ITF: 8410428101647
Formato: 0.75 Lt