



## VIONTA ALBARIÑO



### Proceso de Elaboración

Únicamente con uvas de la variedad albariño. Predomina la uva procedente de fincas de más de 15 años.

La fermentación ha sido llevada a cabo a temperatura controlada para conservar todas las notas florales y tropicales. La combinación de las levaduras seleccionadas por nuestros enólogos permite ensalzar la gran complejidad aromático-gustativa de estos vinos tan delicados. Así mismo una parte de la vendimia ha sido macerada sobre lías (70%), proceso que conlleva una mejora de la estructura del vino.

Debido a la buena acidez que presentaba la uva se ha decidido no realizar la fermentación maloláctica.

Así nos encontramos con un vino redondo, equilibrado y con la acidez característica de los albariños.



### Coupage

100% Albariño



### Notas de cata

Nos encontramos ante un gran vino blanco de tono amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino.

En nariz se aprecian aromas frutales, alguna de ellos tropicales, destacando la manzana verde, el plátano, el kiwi y el melón.

Presenta una entrada suave y ácida agradable, que da paso a una armonía de aromas a frutas maduras ensalzadas por el melocotón. La maceración sobre lías le confiere un cuerpo y una estructura que le dan gran personalidad. Vino de post-gusto largo, muy aromático y ligeramente amargo, característico de la variedad.



### Maridaje

Ideal para acompañar pescados y mariscos. Al ser un vino con una gran estructura, aromático y con una buena acidez le convierte también en un buen compañero para disfrutar de un buen momento con los amigos.



### Análisis

Grado alcohólico:	12,7 % vol
Acidez total:	6,4 g/l (tarárico) o 4,2 g/l (sulfúrico)



Spanish Wine Challenge  
China 2015 - China



GUÍA REPSOL 2015



Women's Wine Awards Sakura  
2015 - Japan



Bacchus 2014 - Madrid