# Altos de Torona

## ALBARIÑO

| | |
|---|---|
| TIPO DE VINO: | Blanco |
| D.O.: | Rías Baixas |
| VARIEDAD DE UVA: | Albariño |
| CRIANZA: | 6 meses sobre lías |
| GRADUACIÓN: | 13% |

**VIÑEDO:** Viñedo sostenible en producción integrada, situado en O Rosal, en laderas a media altura entre el río Miño y el océano Atlántico.

**ELABORACIÓN:** Selección y vendimia manual. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías durante 6 meses.

**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 con reflejos verdosos.

**NARIZ:** Manzana reineta, cítricos, albaricoque y notas tostadas aportadas por la crianza sobre lías.

**BOCA:** Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil.

**GASTRONOMÍA:** Aperitivos, berberechos al vapor, pasta con mariscos, quesos poco curados, guiso de merluza.

VEGANO · Producción Integrada · galicia calidade

Altos de Torona
Bodegas y Viñedos

altosdetorona.com