



D.O. RÍAS BAIXAS

VARIETADES: 100% ALBARIÑO.

ELABORACIÓN

Preselección y análisis del albariño en el viñedo, selección de la uva en bodega previa al despalillado. Maceración en frío (10°C) durante 6-8 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica en inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura. Estabilizado del vino en tanques isoterms, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante treinta días previo a su distribución.

CATA

VALMIÑOR es un vino de color amarillo pálido brillante con matiz acerado. En nariz tiene recuerdos frutales con notas de melón, albaricoque y pomelo con toques de hierba fresca. En boca resulta fresco y sabroso, en su recorrido se adueña del paladar con sabores de fruta y manzana apreciándose un tenue amargor al final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

PRESENTACIÓN

Disponible en corcho y tapón de rosca.

VARIETIES: 100% ALBARIÑO.

PROCESSING

Pre-selection and albariño grape analysis from the vineyards. Selection table in the winery before destemming. Cold maceration (10°C) during 6-8 hours. Static settling of the juice. Pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel under an automatic temperature control. Stabilization of the wine, filtering through a tangential filter and bottling. Resting in the bottle for thirty days prior to distribution.

TASTING

VALMIÑOR presents a yellow straw colour. On the nose, the wine shows a wide fruity range of aromas with notes of melon, apricot and grapefruit. In the mouth, it is fresh and tasty, boasting a taste of apple and fruit with elegance.

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C

CLOSURES

Cork and screw cap available.