

ALTOS DE TORONA

CAIÑO

TIPO DE VINO:	Blanco
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Caiño
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: Nariz intensa de frutas cítricas como lima y otras más maduras como plátano, acompañadas por flores blancas y notas tostadas.

BOCA: Goloso en boca, con buena acidez, sensaciones salinas y prolongado final.

GASTRONOMÍA: Empanada de zamburiñas, mejillones al vapor, ensalada de rúcula con queso de cabra, sashimi, merluza.



ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS

altosdetorona.com

