BODEGAS
VIONTA
RIAS BAIXAS

Vionta
Albariño 2023

Un gran vino que une la fuerza aromática de la uva con la estructura adquirida en meses de maceración sobre lías.



ELABORACIÓN

Vendimia manual y en cajas en su momento óptimo de maduración de uva procedente mayoritariamente de viñedo de más de 15 años localizados en la zona de Salnés. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura máxima de 15°C.

Tras agotar azúcares, el vino se trasiega y se incorpora su propia lía fina, estando en contacto con ella durante al menos 4 meses con el fin de aumentar la complejidad aromática y gustativa.

CATA

En la fase visual se aprecia un color amarillo, con tonos verdosos brillantes, cristalino. Es un vino denso y glicérico con una lágrima que baja lentamente por el cristal de la copa. Intensidad aromática alta. En copa parada, se aprecian aromas cítricos, y tras leve agitación aparecen notas de fruta como plátano, toques de piña y kiwi.

De inicio se percibe como un vino fresco, vibrante, dando paso a una acidez equilibrada que lo hace intenso y persistente, con buen volumen y untuoso.

MARIDAJE & CONSERVACIÓN

Ideal para acompañar platos de mar, ensaladas y arroces.

ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS

- Mejor Albariño Rías Baixas 2024
- 90 Puntos Wine Enthusiast 2024
- Medalla de Oro CINVE 2024
- 90 Puntos International Wine Challenge 2024
- 90 Puntos Decanter 2023
- 90 Puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de Oro CINVE 2023
- 89 Puntos Guía Vinos Gourmets 2023
- Oro Zarcillo 2022

DETALLES

D.O.:	Rías Baixas
Coupage:	100% Albariño
Fecha embotellado:	Abril 2024
Alcohol:	12,75%
Acidez:	7,3g/l
pH:	3,25
Azúcar residual:	1,54 g/l
Calorías (100 ml):	79Kcal

