

Altos de Torona

Albariño



D.O. RIAS BAIXAS, SPAIN

Millésime 2016

Domein: Bodegas y Viñedos Altos de Torona

Deze bodega, opgericht in 2000, bevindt zich in Vilachán (Tomiño-Pontevedra) op 200 à 350m boven de zeespiegel. Ondanks de ligging vlakbij de Atlantische Oceaan en de Miño rivier, blijven de wijngaarden gespaard van mist of vochtigheid en dit dankzij de zuidelijke ligging op een heuvel. De milde temperaturen in de zomer zorgen ervoor dat de druiven langzaam kunnen rijpen, de aroma's optimaal bewaren alsook dat ze een hoge aciditeit hebben.

Oppervlakte: 100 ha

Druivensoorten: 100% Albariño

Bodem: graniet en zand

Vinificatie:

Manuele oogst per variëteit op het moment dat de druiven optimaal rijp zijn. Vervolgens worden de druiven gekneusd, ontsteelt en ondergaan ze een koude maceratie. Fermentatie op inox vaten.

Rijping:

Gedurende 3 maand sur lies.

Serveersuggesties:

Schaal- en schelpdieren, visgerechten.

Alcoholgehalte: 13%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Altos de Torona

Albariño



D.O. RIAS BAIXAS, SPAIN

Millésime 2016

Domaine: Bodegas y Viñedos Altos de Torona

Bodega Altos de Torona, existe depuis 2000 et se situe à Vilachán (Tomiño-Pontevedra) et se trouve à 200 à 350m de hauteur . Bien que le domaine se situe à proximité de l'Océan Atlantique et de la rivière Miño, le vignoble est protégé de la brume et l'humidité grâce à l'exposition sud. Grâce aux températures douces en été, les raisins obtiennent leur maturité lentement ce qui favorise la conservation des arômes variétaux et de l'acidité.

Superficie: 100 ha

Cépages: 100% Albariño

Sol: granitique, sableux

Vinification:

Vendanges manuelles par variété au moment que les raisins ont obtenu leur maturité optimale. Egrappage, foulage et macération à froid. Fermentation en cuves inox.

Elevage:

3 mois sur lies

Accords Mets:

Coquillages et crustacés, poissons.

Taux d'alcool: 13%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6