

# B O D E G A S V I O N T A



## AGNUSDEI

### Albariño - D.O. Rías Baixas

#### **ELABORACIÓN**

Únicamente con uvas de la variedad albariño. Vendimia manual y en cajas. La uva procede de una mezcla de fincas jóvenes y viejas. En un mayor porcentaje procedentes de la zona del Salnés y en menor porcentaje de la zona de Condado. La combinación de uvas de zonas tan diferentes confiere parte de la personalidad del vino Agnusdei. La fermentación ha sido llevada a cabo a temperatura controlada de 15° C para conservar todas las notas florales y tropicales. La combinación de las levaduras seleccionadas por nuestros enólogos permite ensalzar la gran complejidad aromático-gustativa de estos vinos tan delicados. Al trabajar con uva del Condado obtenemos mostos menos ácidos. Así nos encontramos con un vino redondo, equilibrado y con una moderada acidez pero a la vez suave.

#### **COUPAGE**

100 % Albariño

#### **DATOS DE PRODUCCIÓN**

Grado: 13% vol.

Acidez: 6.5g/l (tartárico) o 4,2 g/l (sulfúrico)

pH: 3,31

Azúcares residuales: <2 g/l

Botellas: presentación con tapón corcho y rosca

#### **NOTA DE CATA**

Nos encontramos ante un vino blanco de tono amarillo con irisaciones dorado-verdosas, brillante y de aspecto cristalino.

En nariz se aprecia una gran riqueza aromática. Destacando notas frutales, algunas de ellas tropicales, destacando la manzana, el melocotón y la piña.

En boca se presenta bien estructurado, con una entrada ácida y suave, que da paso a una armonía de aromas a frutas maduras y cítricas. Nos ofrece un fiel recuerdo de los vinos que los lugareños de la Ría de Arousa elaboran en sus casas. Ideal para acompañar pescados y mariscos. Al ser un vino con una gran estructura, aromático y con una buena acidez le convierte también en un buen compañero para disfrutar de un buen momento con los amigos.