



CANTERA MONTES DE OCA

BODEGA & VIÑEDOS

ALBARIÑO

As uvas do nosso Albariño vêm dos nossos próprios vinhedos, nas regiões de Peñarol Viejo e Cerrillos, áreas ideais para o cultivo da videira. Cada zona possui um microclima dentro da mesma propriedade, proporcionando características especiais graças à topografia com leves ondulações do solo e sua singularidade. Um clima com dias quentes permite a maturação completa das uvas, criando sabores de frutas frescas, enquanto as noites frescas ajudam a preservar o equilíbrio natural das uvas. A colheita é realizada manualmente, em pequenas caixas, nas primeiras horas do dia, e as uvas são levadas para câmaras frigoríficas, onde, em poucas horas, a temperatura é reduzida aos requisitos enológicos.

Vinhedo

Peñarol Viejo · Los Cerrillos

Composição

• Albariño 100%.

Descrição

- COLHEITA: Manual.
- TEOR ALCOÓLICO: 13,4% vol.
- ACIDEZ GERAL: 3,4 g/l
- AÇÚCAR RESIDUAL: 2,0 g/l
- VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular, fermentação com leveduras selecionadas, maturação em barricas novas de carvalho francês e trabalho com borras.

Notas de Degustação

Máxima expressão de equilíbrio e maturação em barricas de carvalho. Cor amarelo médio, excelente acidez e máxima expressão aromática, típica do Albariño, destacando-se frutas cítricas e pera, com notas de carvalho e seu tostado em harmonia. No paladar, é longo, untuoso, com notas minerais, envolvendo plenamente todos os sentidos da degustação e proporcionando um prazer único ao apreciá-lo.

