

Bodega: Pago Casa del Blanco
Marca: Viñamar
Añada: 2022
Alcohol: 13% by Vol.
Variedad: Albariño
IGP: Vino de la Tierra de la Costa de Cantabria

Cultivo:

El viñedo está formado por pronunciadas laderas orientadas hacia el mediodía, donde se practica una viticultura heroica por su pendiente de 18°. Lo abrupto del terreno, la pluviometría, así como el marcado carácter atlántico por su exposición al mar producen uvas de gran singularidad. Vendimia: 23 de Septiembre de 2022

Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 18 días y un mes de contacto con las lías de fermentación.
Embotellado: Marzo de 2023.
Producción: 6.590 botellas.

Descripción Sensorial:

Color amarillo muy pálido con ribetes verdosos. Aromas de gran complejidad donde destacan las frutas blancas y de hueso, con matices florales. En boca resulta equilibrado, dominando una sensación de frescura consecuencia de su extraordinaria acidez cítrica. Fondo de notas minerales que combinan con ligeros e integrados tonos de hinojo y hierba fresca.

Marida perfectamente con todo tipo de mariscos, pescados, pastas, arroces, verduras y quesos poco curados.

Temperatura de Servicio: 5C.



Un albariño junto al mar

*"Mira el mar, siempre el mar.
Es el eterno."*

GERARDO DIEGO
POETA CÁNTABRO
(GENERACIÓN DEL 27)

