

ALBARIÑO Marieta



Marieta ha llegado para convertirse en el primer Albariño Semi-Seco de la historia.

Marieta surge tras una vendimia manual en cajas de 20 kg, los racimos son despallados y prensados.

Tiene lugar un desfangado natural 24-36 h tras el cual comienza la fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos inoxidables.

La fermentación alcohólica se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14 gr./L. de azúcar residual que lo convierten en el primer SEMI-SECO de las Rías Baixas.

Tras varios trasiegos llega el reposo. El estabilizado se produce por frío y el vino finalmente es filtrado antes de su embotellado.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color amarillo con reflejos limón.

FASE OLFATIVA

Intensidad media, notas de fruta de pulpa blanca tipo manzana, peladillo, membrillo y melón. Presenta un fondo de cítricos de naranja.

FASE GUSTATIVA

Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retronasal muy frutosa y cítrica.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño Semi-seco

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,5 %vol

AZÚCAR RESIDUAL: 14 g/l

