



Marca: Valmiñor

Brand: Valmiñor

Bodega: Adegas Valmiñor

Winery: Adegas Valmiñor

Variedad: 100% Albariño

Variety: 100% Albariño

Tipo de vino: Blanco

Type of wine: White

Denominación de Origen: Rías Baixas

Appellation: Rías Baixas

Grado alcohólico: 12,5%

Alcohol: 12,5 %

Temperatura de servicio: 10 – 12 °C

Drinking Temperature: 10 – 12 °C

Adegas Valmiñor, S.L.

A Portela s/n, San Juan de Tabagón. 36760, O Rosal (Pontevedra) España.

Tel: (+34) 986 609060 / Fax: (+34) 986 609313

Web: www.adegasvalminor.com

E-mail: valminor@valminorebano.com

ELABORACIÓN

Preselección y análisis del albariño en el viñedo, selección de la uva en bodega previa al despalillado. Maceración en frío (10°C) durante 6-8 horas. Prensado de la uva.

Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica en inoxidable bajo un control automatizado de la temperatura.

Estabilizado del vino en tanques isotermos, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante treinta días previo a su distribución.



PROCESSING

Pre-selection and albariño grape analysis from the vineyards. Selection table in the winery before destemming. Cold maceration (10°C) during 6-8 hours. Static settling of the juice. Pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel under an automatic temperature control. Stabilization of the wine, filtering through a tangential filter and bottling. Resting in the bottle for thirty days prior to distribution.

CATA

VALMIÑOR es un vino de color amarillo pálido brillante con matiz acerado. En nariz tiene recuerdos frutales con notas de melón, albaricoque y pomelo con toques de hierba fresca. Todo perfectamente integrado con un agradable fondo floral. En boca resulta fresco y sabroso, en su recorrido se adueña del paladar con sabores de manzana apreciándose un tenue amargor al final.

TASTING

VALMIÑOR presents a yellow straw colour. On the nose, the wine shows a wide fruity range of aromas with notes of melon, apricot and grapefruit. All perfectly blended together with its subtle flowery scent. In the mouth, it is fresh and tasty, boasting a taste of apple and fruit with elegance.

Adegas Valmiñor, S.L.

A Portela s/n, San Juan de Tabagón. 36760, O Rosal (Pontevedra) España.

Tel: (+34) 986 609060 / Fax: (+34) 986 609313

Web: www.adegasvalminor.com

E-mail: valminor@valminorebano.com