



## Pionero Maccerato

### Viña Almirante

Denominació D'Origen Rías Baixas



100% albariño

#### ELABORACIÓ

Elaborat amb raïm collit a la propietat, no fem una verema tardana i a mitja, una vegada al celler es fa una crixa maceració pel·licular en fred entre 8 i 10º al 100% del raïm, aquest procés reforça el frescor i la força aromàtica del vi, a continuació es fa un premsat suau i la fermentació controlada a 16 / 17º, gràcies a aquest procés el vi aguanta en botella perfectament 2 anys.

#### NOTA DE TAST

De color groc pal·lidl amb intensos reflexos daurats, net i brillant. Aroma, complex on destaquen les fruites madures, albercocs, plàtan, i pesca per a donar pas a lleugers tons florals i un subtil fons vegetal. Gust saborós, ampli i complex, amb notes florals, estructurat, persistent i rodó.

#### GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Ideal com aperitiu, marisc, peix guisat i a la planxa, inclús amb carns suaus.

#### ELABORACIÓN

Todo la uva es procedente de viñedos propios, la vendimia es tardía, una vez en bodega hacemos la crixa maceración (maceración pelicular en frío, entre 8 y 10º al 100% de la uva), este proceso refuerza la frescura y la fuerza aromática del vino, posteriormente procedemos a un prensado muy suave y fermentación controlada a 16 / 17º, gracias a este proceso el vino aguanta perfectamente dos años en botella.

#### NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con intensos reflejos dorados, limpio y brillante. Aroma, complejo donde destaca las frutas maduras, albaricoque, plátano, manzana para dar paso a ligeros tonos florales y sutil fondo vegetal. Gusto sabroso amplio y complejo, con notas florales, estructurado, persistente y redondo.

#### GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Ideal como aperitivo, marisco, pescado guisado o a la plancha e incluso con carnes suaves.



x 0