

NAMORÍO – Cosecha 2015

Viñedos: Uva albariño procedente de viñedos amparados por la D. O. Rías Baixas, de la comarca salinense con una climatología atlántica y microclima perfecto para la maduración de este fruto único.

Vendimia: Manual, tiene lugar la 2ª quincena de septiembre y el transporte desde la viña hasta la bodega se realiza en cajas de plástico de poca capacidad, para evitar aplastamientos de la uva.

Vinificación: Uva despallada, estrujada y enfriada que pasa a una prensa neumática, donde el mosto yema se desfanga y se fermenta a temperatura controlada en depósito de Inox.

Nota de Cata: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.
Aroma complejo, sutil y potente, con una elegante presencia de notas florales y ligeras pinceladas minerales y salinas.
En boca se presenta redondo, sabroso, persistente y con un excelente equilibrio en su conjunto que definen un marco de expresión con registros de fruta madura fresca.

