

<https://www.garagevinhos.com.br/via-almirante>



PIONERO MACCERATO

Composição: 100% Albariño.

Produção: 100.000 garrafas.

Teor alcoólico: 13,00%.

Colheita: as plantas mães provêm de vinhedos lendários instalados há mais de 70 anos. A idade média das vinhas é de aproximadamente 20 anos, a maioria cultivada em parreiras. Colheita manual seletiva, realizada na 3ª semana de setembro.

Rendimentos obtidos: 7.000 kg/ha.

Vinificação: a totalidade das uvas utilizadas é submetida a um processo de crio-maceração por 8 a 10 horas. Após esta fase de maceração, se procedem

a obtenção dos mostos de maior qualidade, chamados de “gema” e a fermentação alcoólica em tanques de aço inox.

Envelhecimento: 4 meses no mínimo em tanques de aço inox.

Notas de degustação: límpido e brilhante, de cor amarelo palha intenso, com alguns reflexos dourados. No nariz surpreende pela sua complexidade, com frutas maduras (damasco, banana e maçã), evoluindo para tons florais e tons vegetais bem sutis. Na boca é saboroso, frutado, com excelente persistência e equilíbrio.

Temperatura de Consumo: 10°C.

Safra 2017. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.