

Vionta Bosque de Fusallo 2021

Un albariño complejo, con crianza en barrica elaborado en Vionta. Premiado y edición limitada.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas procedentes mayoritariamente de viñas de más de 15 años del Salnés.

La fermentación se realiza a 15°C para conservar todas las notas florales y tropicales propias de la variedad. Tras el deslío al final de la fermentación, el vino es llevado a barricas de 500 litros de roble francés de segundo año, donde se mantiene en contacto con sus lías finas durante al menos 6 meses.

Tras el final de la crianza, se busca el perfecto coupage con vino sin madera de la misma añada, obteniéndose la mezcla perfecta tanto a nivel aromático como a nivel de paladar.

CATA

En la fase visual se aprecia un vino brillante, de color amarillo con tonalidades doradas. El primer impacto aromático es a cóctel de frutas en almíbar, sobre todo a piña y melocotón. Tras una leve aireación, se hace más intenso y complejo, aportando notas cítricas y de una forma más sutil a flores blancas y miel.

En boca se presenta envolvente, franco, sabroso, con cierta frescura aportada por la acidez natural de la uva albariño, lo que permite que resulte un vino equilibrado y persistente.

MARIDAJE & CONSERVACIÓN

Ideal para acompañar platos de mar, ensaladas y arroces. También marida bien con quesos y foie.

Guardar en un lugar fresco y con temperatura constante (entre 14 y 17°C), protegido de la luz y las vibraciones. Servir a una temperatura entre 8 y 10°C.

ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS

- 95 Puntos Guía Vinos Gourmets 2024
- 93 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de Plata CINVE



DETALLES

D.O.:	Rías Baixas
Coupage:	100% Albariño
Fecha embotellado:	Abril 2023
Alcohol:	12%
Acidez:	6.6 g/l
pH:	3,42
Azúcar residual:	2.1 g/l
Calorías (100 ml):	79 Kcal

