



VINO:

EL ALBARIÑO JUAN MIGUEZ

VARIEDAD:

ALBARIÑO

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENOLOGO:

PABLO ESTEVEZ

AÑADA 2022:

Uva procedente de Castrelo de Miño con una edad media de viñedos entre 14 y 28 años. Este vino se caracteriza por permanecer durante 6 meses con las finas lías suspendidas haciendo batonage, resultado amarillo intenso con aromas frutales y de gran estructura largo y aterciopelado.

ELABORACIÓN:

Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con separación de mostos, desfangado estático, fermentado en depósitos de acero inox. a temperatura controlada 18°C.

Una vez acabada la fermentación se trasiega el vino con las lías finas que durante 6 meses se mantienen suspendidas haciendo batonage.

Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Amarillo intenso con aromas frutales y de gran estructura largo y aterciopelado

NARIZ:

Intensidad alta con aromas frutales que recuerdan a pera, cítricos y frutas con hueso.

BOCA:

Es un vino muy estructurado, con una melodiosa acidez sobre un gran volumen, puntoso fresco, largo y aterciopelado. Retronasal potente con buenos matices posgusto agradable y complejo.

GRADO:

13 % Vol.

GUARDA POTENCIAL:

4 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 8-10°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.

VEGAN

PROYECTO:

Juan Míguez es una colección de vinos Godello, Torrontés monovarietales 100% que ha sido realizado por el equipo de O Ventosela en homenaje a Juan Míguez Montero fundador de la bodega.



BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM

WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093