

<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.*